

Cuisine revue
Cuisine
revue
Vins et Champagne :
de bons accords
Festif
et à petit
prix
Spécial
Noël
Un moment
magique !
50 recettes
originales
pour les
fêtes !
Truffes chocolat
pistache
Homard, foie gras, coquilles St-Jacques,
saumon, dinde, gibier, marron, bûche...
Trimestriel n°70 - Novembre - Décembre 2016 - Janvier 2017
L 11993 - 70 - F: 4,90 € - RD
Créé et imprimé
en France

JOURNAL DE FRANCE

L'actualité du bon côté

Dans *Journal de France*, des reportages d'actualité, des témoignages intimes, des interviews exclusifs, et une vision passionnée de l'actualité, des célébrités et des vedettes. Au cœur des grands moments de l'époque, avec toujours l'actualité du bon côté.



EN CADEAU D'ABONNEMENT recevez chez vous le dernier numéro de *Journal de France ROYAUTÉ*



En kiosques

ABONNEZ-VOUS JOURNAL DE FRANCE

Merci de le renvoyer accompagné de votre règlement à *Lafont presse*, 53 rue du Chemin Vert - 92100 Boulogne-Billancourt

❑ **Oui, je m'abonne à** *Journal de France* (12 n°) pour 45 € et **je reçois en cadeau le dernier numéro de** Journal de France ROYAUTÉ

❑ Je profite de l'occasion pour m'abonner à *Entreprendre* (20 n°) pour 58 € ou (10n°) pour 29 €

Total commande :......................**€**

Ci-joint mon règlement à l'ordre de Lafont Presse par :

Nom .... Prénom ....
Adresse ....
Code postal .... Ville ....
Téléphone .... Date de naissance ....
Courriel

❑ Chèque bancaire ou postal ❑ Carte bleue Visa N° Expire-le :

IMPORTANT, je note les 3 derniers chiffres du numéro inscrit au dos de ma carte bancaire :

Signature Obligatoire :

Créé et imprimé en France

Tarifs DOM-TOM étranger : + 2 € par numéro servi

Lafont presse

www.lafontpresse.fr

Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Vous pouvez accéder aux informations vous concernant, les rectifier et vous opposer à la transmission éventuelle de vos coordonnées en cochant la case ci-contre ❑ ou en adressant un courrier libre à Lafont presse – 53, rue du Chemin vert, 92 100 Boulogne Billancourt.

Cuisine revue

Édité par Entreprendre (Lafont Presse)
53 rue du Chemin Vert
92100 Boulogne-Billancourt
www.lafontpresse.fr
Tél. : 01 46 10 21 21
Fax : 01 46 10 21 22

Directeur de la publication et de la rédaction :
Robert Lafont
robert.lafont@lafontpresse.fr

Secrétaire générale des rédactions :
Isabelle Jouanneau - Tél. : 01 46 10 21 21
isabelle.jouanneau@lafontpresse.fr

RÉDACTION : Sylvie Columbo, Michel Guy Martin, François Robert, Isabelle Goubier (ADN Médias) et les rédactions déléguées *Lafont presse*.

ADMINISTRATION
Directeur comptable : Didier Delignou
didier.delignou@lafontpresse.fr
Comptables : Diana Pereira - Tél. : 01 46 10 21 03
diana.pereira@lafontpresse.fr
Mélanie Dubuget - Tél. : 01 46 10 21 28
melanie.dubuget@lafontpresse.fr

PUBLICITÉ & PARTENARIATS
Directeur : Éric Roquebert - Tél. : 01 46 10 21 06
eric.roquebert@lafontpresse.fr

FABRICATION
Imprimerie : Rotogaronne (47 - Estillac)

FABRIQUE EN FRANCE

DIFFUSION PRESSE
Isabelle Jouanneau - Tél. : 01 46 10 22 22
isabelle.jouanneau@lafontpresse.fr
Distribution : MLP - Tondeur (Belgique)

ABONNEMENTS
Dominique Bokey - *dominique.bokey@lafontpresse.fr*

Cuisine revue (marque déposée) est édité par Entreprendre SA au capital de 246 617 28€ - RCS NANTERRE 403 216 617 SIRET : 403 216 617 000 23 NAF : 5814Z SA - 53 rue du Chemin Vert 92100 Boulogne-Billancourt - Tél. : 01 46 10 21 21 - Fax : 01 46 10 21 22

Toute reproduction, même partielle, des articles et iconographies publiés dans *Cuisine revue* sans l'accord écrit de la société éditrice est interdite, conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique. La rédaction ne retourne pas les documents et n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes et photos qui lui ont été adressés pour appréciation.

N° ISSN : 1635-1207. Commission paritaire : En cours. Dépôt légal à parution

Avertissement : L'éditeur se réserve la possibilité de republier certaines enquêtes ou reportages des titres Lafont presse.

LES MAGAZINES POSITIFS
Lafont presse

A lire sur www.lafontpresse.fr

Pôle Economie : Entreprendre, Création d'entreprise magazine, Manager & Réussir, Argent & Patrimoine magazine, Placements magazine, Ma petite entreprise, Economie magazine, Spécial Argent, Business event'. **Pôle Actualité :** Journal de France, Intimité, Succès, Info Télé, Spécial Enquêtes, Paris confidences, Célébrité magazine, Journal de France Royauté, Reines & Rois, Femme de cœur. **Pôle Auto :** L'essentiel de l'Auto, L'officiel Auto, Automobile news, Automobile revue, Automobile 4x4, Auto magazine, Spécial Auto, Pratique Auto, La voiture, Camping-car revue, Tracteur agricole, Tracteurs magazine. **Pôle Sport :** Le Foot, Le Foot Gazette des Transferts, Football Marseille, Football St-Etienne, Le Foot Paris magazine, Le Foot Lyon magazine, Le Foot Bretagne, Le Foot Club, Le Foot magazine, Starfoot international, France Rugby, Rugby magazine, France Tennis, Le Sport, Féminin footing, Courir Femme, Footing & Running, Vélo sprint, Le Sport Auto Formule 1. **Pôle Féminin :** Féminin Psycho, L'essentiel de la Psycho, Santé femme, Santé revue, Féminin Santé, Pratique Santé magazine, Spécial Santé, Santé revue Seniors, Objectif minceur, Santé nutrition, Santé 3e âge, L'essentiel de la santé, Santé pour tous, Santé médecine douce, Santé douce, Médecine alternative, Santé bio-nature, Santé spécial plantes, Vivre nature, Tonus, Philosophie de vie, Le magazine des femmes, Idées Femme. **Pôle Maison-Déco :** Maison Décoration, Maison décoration Cuisines, Maison déco travaux, Nouvelle Déco, L'essentiel de la Déco, Spécial Déco, Déco campagne, Spécial Maison, Maison revue, Bricolez, Jardin magazine spécial, Jardiner, Viva Jardin, Info Jardin, Potager pratique. **Pôle Centres d'intérêts :** Spécial Chats, Spécial Chiens, Animaux pratique, Féminin pratique, Les dossiers pratiques, Stop Arnaques, Conseil Conso, Spécial Astro, Pêche magazine, Chasse magazine, Hauts de France magazine, Journal de Normandie, Belles régions de France, Destination Loisirs, Bien vivre sa retraite, Notre vie magazine, Spécial Seniors. **Pôle Cuisine :** Cuisine revue, Spécial Cuisine, Cuisiner, Cuisine française magazine, Desserts et pâtisseries, Le magazine du vin. **Pôle Découverte :** Science magazine, L'essentiel de la Science, Futur science, Intelligence magazine, Cerveau & conscience, Question de philosophie, Philosophie pratique, Spécial Philosophie, Spécial Info, soir mag, Les dossiers d'actualité, L'événement magazine, Spécial Céline, Spécial Enquêtes, Le magazine des Livres, Chroniques de l'Histoire.

Entreprendre (Lafont presse), groupe media coté à la bourse d'Alternext Paris (code ALENR)



www.lafontpresse.fr

Sommaire

Trimestriel N°70
Novembre - Décembre 2016 - Janvier 2017

Spécial Noël

50 recettes originales pour les fêtes !





Prochain **Cuisine** revue le 18 janvier 2017

... du classique au plus audacieux

Pour un repas de réveillon mémorable, rien de tel que des produits traditionnels préparés avec originalité... Alors suivez le guide !

Toutes les saveurs de la mer se retrouvent sur les tables de fête. À côté des poissons, fruits de mer, huîtres et langoustes partagent la vedette avec les coquillages aux formes et aux couleurs variées. Si les huîtres remportent les suffrages, coquilles Saint-Jacques, tourteau et langoustines ne sont pas en reste.

L'huître, reine de la fête

Sans les huîtres, la Saint-Sylvestre ne serait pas la même. Fruits de mer de la fête par excellence, on déguste ce mets pour les grandes occasions. Sachez que ces derniers ont autant de personnalités que de crus et de terroirs. Cette perle du littoral est en effet produite de la mer du Nord à la Méditerranée, avec des tailles, des saveurs et des parfums en bouche totalement différents. Fraîche, tonique et iodée, l'huître conserve néanmoins une chair raffinée et subtile qui plaît aux palais des amateurs comme des connaisseurs.

Farandole de coquillages

La coquille Saint-Jacques bénéficie d'un label Rouge, une garantie de qualité qui repose sur des caractéristiques très strictes : une coquille dotée d'une noix de belle taille nettoyée à bord des bateaux de pêche et vendue vivante moins de 48 heures après la pêche. Pour bien choisir, écartez toutes les coquilles mortes. Les vivantes se referment dès que l'on touche le muscle rond constituant la «noix». En se fermant violemment, elles émettent un «clac» significatif. Poêlées, en brochette ou en ragoûts, leur chair tendre et blanche ne doit pas être trop cuite pour fondre sous la dent.

Pas de fête sans foie gras !

Invité traditionnel d'un menu de réveillon, le foie gras sait pourtant se renouveler. Il est sans doute l'un des plus créatifs des produits festifs. Le foie gras d'oie garde ses fidèles qui apprécient la douceur subtile des saveurs. Il est dit-on d'un goût «plus raffiné, plus élégant, plus aristocrate». Mais le foie gras de canard a aussi des amateurs qui préfèrent la franchise de ses arômes musqués, mêlés d'une pointe d'amertume, persistante en bouche. Un foie gras cru de qualité, qu'il soit d'oie ou de canard, se choisit selon quelques principes de base : la taille, l'aspect, la couleur et la souplesse. Une légère pression du pouce sur un lobe du foie doit laisser une empreinte qui s'efface progressivement.

La volaille en folie

La volaille trouve aisément sa place lors du repas de Noël. La traditionnelle dinde aux marrons reste incontournable. C'est le moment de mettre les petits plats dans les grands pour offrir à vos hôtes un réveillon digne des plus grands chefs. Rien de tel qu'une volaille, sa peau rousse croustillante, son odeur rôtie, sa chair fondante et son goût savoureux... Apprécié pour sa chair moelleuse et sa saveur si délicieuse, le chapon est goûteux et délicat. Que ce soit farci, rôti, braisé, servi avec des marrons, il séduit tous les palais par sa tendresse qui fait l'unanimité auprès des plus fins gourmets. La pintade, quant à elle, a une saveur plus prononcée et se marie aussi bien avec les traditionnels marrons qu'avec des notes plus exotiques. La tendance est à l'originalité.

Desserts festifs

À la fin du repas, l'heure d'apporter le dessert a sonné ! Riches et variées, les solutions pour achever un menu de fêtes sont nombreuses, reste à choisir celle qui séduira à coup sûr ! Car le dessert se doit d'être à la hauteur, surprenant donc et ravissant les papilles. Chocolaté, glacé, fruité... tout est possible à condition de respecter certaines tendances savoureuses qui siéent aux fêtes.

Label Rouge


Norge/NSEC – Anne Lise Norheim
CIFOG/Asset/ADOCOM
Label Rouge
Label Rouge
F.O.D./CEDUS
Norge/NSEC – Tom Haga
F.O.D./CEDUS
F.O.D./CEDUS

Saveurs maritimes pour les fêtes

Aussi incontournable que la dinde et le foie gras, le poisson, et plus généralement les produits venus de la mer se doivent de parader sur la table. Saumon, Saint-Jacques, cabillaud, langouste... tous s'accommodent de manières différentes pour satisfaire les papilles.

Crus, pochés, en sauce, grillés, chauds, froids... les plats à base de produits de la mer sont généralement plus simples à préparer qu'il n'y paraît. Au repas de Noël ou de la Saint-Sylvestre, ces produits se parent de leurs plus beaux habits pour éveiller la curiosité et la gourmandise de l'assistance.

Très appréciés et consommés régulièrement tout au long de l'année, poissons et crustacés peuvent, à l'instar des produits carnés, être proposés en entrée ou en plat, voire les deux, tant l'offre est diversifiée. En effet, entre les poissons d'eau douce, ceux d'eau de mer, les coquillages et les crustacés, ce sont des centaines de produits mais surtout de saveurs qui sont proposés sur les étals des poissonniers. Des professionnels qui ne tarissent pas de conseils et autres astuces pour accommoder au mieux tel ou tel produit aquatique pour celles qui seraient en mal d'inspiration.

Outre l'éventail de saveurs, les produits venus de la Grande Bleue n'ont pas leur pareil pour prendre une allure de fête. Baies de poivre, des quartiers d'agrume, des légumes croquants et charmants, sauce colorée... un rien suffit à les rendre encore plus attrayants. Une polyvalence décorative accentuée par le fait que la diversification de leurs formes permet d'envisager de nombreuses présentations.

Séverine Germain-Guéroult

Astuce

Incisez au niveau de la queue et ôtez la peau en tirant vers la tête. Pour certains poissons, comme la sole, il faut tenir fermement la peau et tirer d'un coup sec. Si celle-ci glisse entre les doigts, aidez-vous d'un torchon.



Cassegrain

Rosace de Saint-Jacques aux truffes

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 10 mn

- 16 grosses noix de Saint-Jacques
- 5 g de brisures de truffe
- 1 tomate
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 jus de citron
- 8 feuilles de basilic
- 40 g de parmesan entier
- 20 feuilles de mâche
- 2 cl de vinaigre balsamique
- 1 boîte de confit d'aubergines
- Poivre du moulin
- Fleur de sel

- Nettoyez les noix de Saint-Jacques et coupez chacune en 3 rondelles.
- Recouvrez un plat de papier cuisson, huilez, salez, poivrez et disposez 4 rosaces de 12 rondelles chacune, parsemez de brisures de truffe et mettez le tout au frais.

Râpez le parmesan et étalez-le en fine couche sur un plat.

Passez au four sur mode gril 2 à 3 mn. Lorsque le parmesan est doré, posez les tranches sur un rouleau à pâtisserie pour réaliser des tuiles de forme arrondie.

- Pour la sauce, coupez la tomate épépinée en cube, mélangez les cubes au jus de citron et à l'huile d'olive, salez et poivrez.
- Mettez le plat avec les 4 rosaces au four à 180°C (Th.6-7) pendant 8 mn.
- Disposez au centre d'une assiette le confit d'aubergines en cercle. Posez les noix sorties du four sur le confit et disposez 5 feuilles de mâche autour.
- Déposez tout autour la sauce et rajoutez une tuile de parmesan.
- Servez.

Queues de langouste caramélisées au wok

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 20 mn

- 4 queues fraîches de langouste de 250 g
- 3 mangues pas trop mûres
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 petit piment vert frais
- 2 citrons verts
- 1 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 douzaine de branches de coriandre fraîche
- Sel, poivre

- Faites griller les poivrons jusqu'à ce que leur peau se boursoufle. Ouvrez-les, éliminez les queues, les graines et les côtes intérieures blanches.
- Pelez les mangues, les oignons et les gousses d'ail. Tranchez les manques, émincez finement les oignons et écrasez l'ail.
- Épépinez le piment vert et coupez-le en fines rondelles.
- Pressez le jus des citrons verts.
- Faites chauffer l'huile dans le wok.
- Tronçonnez les queues de langouste à cru avec leur carapace (4 morceaux par queue), jetez-les dans le wok sur feu vif et arrosez-les aussitôt avec le jus des citrons verts.
- Mélangez 5 mn, puis ajoutez l'oignon. Faites revenir 5 mn.
- Ajoutez les mangues, les rondelles de piment et l'ail. Salez et poivrez.
- Ajoutez le sucre, mélangez bien et laissez fricasser 5 à 10 mn en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que la sauce caramélise légèrement.
- En fin de cuisson, ajoutez les lanières de poivron et parsemez la coriandre finement ciselée.
- Transvasez dans un plat creux bien chaud et servez avec du riz créole.



F.O.D./CEDUS



3 Norge/NSEC - Tom Haga

Saumon décliné en 3 saveurs

Pour 4 personnes – Préparation : 1h
Cuisson : 20 mn – Réfrigération : 24h

Gravlax norvégien et pommes de terre à la crème et à l'aneth

- 200 g de saumon préparé en Gravlax et coupé en fines tranches
- 400 g de pommes de terre «beate»
- 30 cl de crème liquide
- 2-3 c. à soupe d'aneth haché
- Sel, poivre blanc moulu

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés d'environ 2 x 2 cm. Faites-les bouillir dans de l'eau salée.
- Arrêtez la cuisson quand la pointe du couteau entre facilement dans la chair.
- Faites réduire la crème à 1/3 et mélangez délicatement aux dés de pomme de terre. Ajoutez l'aneth haché et assaisonnez de sel et de poivre.
- Déposez de la pomme de terre et recouvrez de saumon.

Saumon mariné à l'asiatique accompagné de «pain plat» et crème aigre

- 400 g de filets de saumon
- 30 cl d'eau
- 30 cl de vinaigre à 7°
- 150 g de sucre
- 3 échalotes
- 3 fleurs d'anis étoilé
- 10 g de gingembre frais
- 6 clous de girofle
- 6 grains de poivre de la Jamaïque
- 10 grains de poivre noir entiers
- Crème aigre
- 1 c. à café de sel

- Portez tous les ingrédients (y compris les herbes) à ébullition puis laissez refroidir.
- Tranchez le saumon en portions d'environ 30 g et arrosez-le de la marinade additionnée de gingembre haché et d'oignon coupé en rondelles.
- Laissez reposer au frais pendant 24h et servez accompagné de «pain plat» type Wasa extraplat et de crème aigre.

Saumon fumé en lefse

- 8 tranches de saumon fumé de Norvège de bonne qualité
- 3 c. à soupe de fromage de chèvre crémeux
- 1 tranche de lefse (pain norvégien)
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- Basilic
- 1 petite botte de roquette
- 1 petite laitue
- 1/2 paquet de pousses d'oignon
- Huile d'olive supérieure
- Sel, poivre

- Mélangez au mixer le fromage de chèvre et la crème fraîche, ajoutez le basilic haché, salez et poivrez.
- Rincez la salade à l'eau froide et bien essorer.
- Étalez le mélange fromage/crème fraîche sur une lefse et couvrez d'environ 4 à 5 tranches de saumon fumé.
- Ajoutez de la salade au milieu et un filet d'huile d'olive. Roulez l'ensemble à la manière d'une crêpe et réservez 1h au frais avant de servir.
- Coupez en tronçons d'environ 3-4 cm et présentez sur un plat.

Huîtres au mascarpone et à la betterave rouge

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn
Cuisson : 5 mn

- 4 huîtres
- 4 c. à café de dés de betteraves rouges
- 4 c. à café de mascarpone
- Vinaigre balsamique

- Émincez la betterave rouge en petits dés et faites réduire le vinaigre balsamique.
- Prenez les huîtres, décrochez les petits nerfs et laissez-les en coquilles.
- Au moment de servir, videz l'eau des huîtres et déposez sur chacune d'elles de petits dés de betterave et quelques gouttes de vinaigre balsamique ainsi qu'une noisette de mascarpone.



Lagavulin

Pavé de saumon poché, crème au raifort et salade de concombre



Norge/NSEC – Tom Haga

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn
Cuisson : 12 mn – Marinade : 1h

400 g de filet de saumon de Norvège (sans peau ni arêtes)
2 feuilles de laurier
Épices pour poisson
10 grains de poivre blanc
2 l d'eau
90 g de sel
20 g de beurre

Pour la crème de raifort :
20 cl de crème liquide
5 cl de crème fraîche
1/2 c. à café de moutarde de Dijon
1 c. à soupe de raifort râpé
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
Sel, poivre blanc

Pour la salade de concombre :
500 g de concombre
3 g de sel
20 g de sucre
4 c. à soupe de vinaigre à 7°
2 c. à soupe d'huile d'olive
Un peu de poivre noir

- Préparez la crème de raifort en mélangeant le jus de citron et le raifort râpé et laissez infuser 15 mn.
- À l'aide d'un batteur électrique, fouettez la crème fraîche avec la crème liquide et la moutarde jusqu'à obtenir une consistance bien ferme.
- Ajoutez le mélange jus de citron/raifort, salez et poivrez. Réservez au frais.
- Pour la salade de concombre, pelez les concombres et coupez-les en rondelles ou en ruban dans le sens de la longueur.
- Mélangez le vinaigre, le sel et le sucre, versez le tout dans l'huile. Mélangez bien puis en arroser les concombres.
- Laissez mariner 1h puis assaisonnez de sel et de poivre.
- Faites bouillir l'eau additionnée de sel et des épices pour poisson et laissez frémir un moment afin d'exhaler toutes les saveurs des épices. Retirez du feu et faites pocher les pavés de saumon de Norvège 12 mn.
- Retirez le poisson de l'eau et égouttez-le sur du papier absorbant. Ajoutez un morceau de beurre sur chaque pavé au moment du service.
- Dressez vos assiettes en déposant en premier la salade de concombre, le saumon poché puis une bonne cuillère de crème de raifort.
- Servez rapidement accompagné de pommes de terre vapeur.



Talisker

Saumon fumé et ananas

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn

- 4 tranches de saumon fumé
- 16 c. à soupe de dés d'ananas
- 8 c. à soupe d'huile d'olive
- Jus de citron
- 4 pincées de sel et de poivre
- Gressin au sésame
- Pincées de cardamone

- Préparez l'ananas en le découpant en petits dés. Mélangez-le à une pincée de cardamone en poudre, le sel et le poivre.
- Ajoutez un trait d'huile d'olive et du jus de citron.
- Servez l'ananas accompagné d'une tranche de saumon fumé et de gressin au sésame.

Étoile de Noël au saumon

Pour 6 personnes – Préparation : 25 mn
Cuisson : 45 mn

- 6 pavés de saumon
- 3 rouleaux de pâte feuilletée
- 400 g de courgettes en rondelles congelées
- 3 c. à soupe d'échalotes
- 10 cl de vinaigre de Xérès
- 1 c. à café de curry
- 1 œuf frais calibre moyen
- 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Sel, poivre

- Préchauffez votre four à 210°C (Th.7).
Dans une poêle bien chaude, ajoutez 1 c. à soupe d'huile d'olive et faites revenir les échalotes pendant 2 mn.
- Ajoutez le curry, laissez revenir 1 mn. Ajoutez les courgettes décongelées, le vinaigre de Xérès et laissez cuire encore 5 mn. S'il reste beaucoup de jus, poursuivez la cuisson quelques minutes.
- Déroulez les 3 rouleaux de pâte feuilletée et découpez dans chacun d'entre eux 4 grands cercles d'environ 20 cm de diamètre.
- Pour chacun des feuilletés : disposez au centre d'un cercle de pâte 1 c. à soupe de courgettes et recouvrez d'un pavé de saumon coupé en 2. Salez et poivrez.
- Humidifiez le bord du cercle avec un pinceau trempé dans l'eau, sur environ 1 cm. Recouvrez d'un second cercle de pâte feuilletée et appuyez tout le tour pour bien souder le feuilletage.
- Découpez des étoiles dans les chutes de pâte restantes, et posez-les sur le haut des feuilletés en les mouillant légèrement pour qu'elles adhérent bien.
- Dans un bol, battez 1 œuf avec 2 pincées de sel, puis dorez les feuilletages au pinceau à l'aide de cette préparation. Entaillez légèrement les feuilletages au couteau pour finir la décoration.
- Mettez les feuilletés au four et laissez cuire 15 mn à 210°C (Th.7).
- Poursuivez la cuisson 30 mn à 180°C (Th.6).
- Servez bien chaud.



Marque Repère

Saumon, œufs de caille et émulsion d'amandes

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 20 mn – Repos : 3h

- 1 kg de filet de saumon sans arêtes
- 60 g de sel
- 30 g de sucre
- 4 œufs de caille
- 2 dl de lait
- 10 g d'amandes pelées
- 5 g de raifort
- Œufs de saumon
- Copeaux de bois pour recouvrir la base de la poêle (fumage)

- Enlevez la peau du filet et découpez le filet en 2 parties, en longes ventrales et dorsales.
- Mélangez le sucre et le sel et couvrez-en les longes de saumon.
- Laissez reposer 3h, puis rincez-les à l'eau et essuyez-les avec un chiffon en papier.
- Découpez le saumon à la taille souhaitée et placez les morceaux sur une feuille de papier aluminium percée de quelques trous.
- Chauffez le bois dans une poêle, enflammez au bout de 1 mn. Éteignez les flammes et placez le poisson sur la feuille de papier aluminium percée au milieu de la poêle.
- Recouvrez d'une autre feuille de papier aluminium et laissez fumer pendant 8 mn.
- Terminez la cuisson du saumon à four moyen pendant 10 mn environ. Le cœur doit rester tendre.
- Pendant ce temps, réalisez l'émulsion en faisant bouillir pendant 10 mn le lait. Ajoutez les amandes et le raifort, puis mélangez le tout quelques minutes.
- Filtrez et laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
- Faites cuire les œufs de caille de façon à ce qu'ils soient pochés.
- Fouettez avec un fouet à main pour le lait aux amandes de façon à faire émulsionner.
- Déposez l'émulsion dans l'assiette, recouvrez d'un morceau de saumon, puis terminez en déposant un œuf de caille coupé. Agrémentez d'œufs de saumon.
- Servez accompagné de toasts de pain de seigle.



Norge/NSEC – Anne Lise Norheim



Norge/NSEC – Anne Lise Norheim

Cabillauds pochés en huile épicée, crème de petits pois et huile d'orange

Pour 4 personnes – Préparation : 45 mn – Cuisson : 30 mn

Pour le cabillaud poché :
4 pavés de cabillaud de 120 g
1 l d'eau
10 g de sel
1 l d'huile de tournesol
2 morceaux d'anis étoilé
2 clous de girofle
1 bâton de cannelle
1/2 piment rouge

Pour la crème de pois :
200 g de petits pois
15 ml de crème aigre
Sel
Zeste et jus de citron

Pour l'huile d'orange :
4 oranges (pelées et séchées au four)
4 dl d'huile d'olive vierge extra
4 échalotes en brunoise
15 ml de sauce de soja
15 g de ciboulette émincée

- Versez les pois dans une eau bouillante salée.
- Une fois cuits placez-les dans un mixeur avec la crème aigre.
- Mélangez pour obtenir une texture lisse.
- Passez la crème à la passoire et ajoutez le zeste et le jus de citron. Réchauffez la crème avant de servir.
- Pour l'huile à l'orange, mélangez les oranges et l'huile pendant 10 mn. Retirez l'huile et enlevez les peaux.
- Dans une casserole, mélangez l'huile et le reste des ingrédients.
- Mélangez le sel et l'eau pour réaliser une saumure. Placez-y les pavés de cabillaud au moins 8 mn.
- Faites chauffer l'huile, ajoutez le poisson et réservez. Abaissez la température.
- Dans une assiette creuse ou un petit plat, mettez l'huile d'orange, la crème de pois et déposez sur le dessus un morceau de cabillaud. Accompagnez le tout de petits légumes.

Morue salée, légumes marinés et mayonnaise safranée

Pour 4 personnes – Préparation : 45 mn – Cuisson : 35 mn

80 g de morue salée séchée
30 ml de lait
150 ml d'huile d'olive vierge extra
1 gousse d'ail

Pour les légumes marinés :
1/2 petite carotte
1 échalote
30 ml de vinaigre de vin blanc
60 ml d'eau
Graines de moutarde
Feuille de laurier
Graines de coriandre
Sel

Pour la mayonnaise safranée :
1 jaune d'œuf
2 dl d'huile de tournesol
8 ml de moutarde de Dijon
1 pincée de safran
Citron
Sel

- Pelez les carottes puis coupez-les en tranches. Faites de même avec l'échalote.
- Mettez l'eau, le vinaigre de vin blanc, les graines de moutarde, le laurier, les graines de coriandre, salez.
- Jetez-y les légumes et portez à ébullition. Égouttez-les puis réservez.
- Battez le jaune d'œuf, le safran et la moutarde. Versez doucement l'huile jusqu'à obtention d'une mayonnaise épaisse. Salez, poivrez et ajoutez un peu de jus de citron.
- Portez le lait, l'huile et l'ail à ébullition, faites cuire à feu doux pendant 5 mn, faites-y cuire la morue.
- Dressez en recouvrant un morceau de morue de mayonnaise, puis parsemez de quelques légumes marinés.
- Servez sans tarder.



Norge/NSEC – Anne Lise Norheim

Huîtres au couteau et émulsion au safran

Cérébos

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 10 mn

Pour le tartare d'huître :

- 20 huîtres
- Jus de citron
- 2 c. à soupe d'aneth et de coriandre ciselés
- 50 g d'œufs de saumon
- Gros sel

Pour l'émulsion safranée :

- 10 cl de crème fleurette
- 45 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 dosette de safran
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

- Ouvrez les huîtres en réservant le jus et les coquilles creuses.
- Hachez la chair et ajoutez les herbes ciselées, le jus de citron et les œufs de saumon.
- Remuez délicatement et réservez au frais.
- Faites tiédir le jus des huîtres avec la crème liquide, le vin blanc sec et l'huile d'olive.
- Ajoutez le safran, la fleur de sel et poivrez.
- Émulsionnez à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une sauce mousseuse.
- Déposez dans les coquilles creuses 1 c. à soupe de sauce puis le tartare d'huître. Décorez d'herbes fraîches.
- Déposez une couche de gros sel, puis déposez dessus les coquilles d'huître garnies.



La viande est à la fête

Nombre de célébrations religieuses, parmi les peuples du monde entier, sont l'occasion de préparations culinaires traditionnelles. Selon la tradition, les fêtes de fin d'année ne doivent pas être "légères". Au grand damne des convives, les plats doivent valser et se faire toujours plus copieux. Les plats de viandes n'échappent à la coutume. En effet, choisir une belle pièce de bœuf, de veau ou d'agneau pour son menu, c'est satisfaire à coups sûr votre belle tablée.

Bien que la dinde ait toujours la cote sur les tables au moment de Noël, les mœurs font évoluer les traditions et la viande rouge ou blanche se cuisine de plus en plus.

Simples à cuisiner, ces viandes s'accommodent de bien des façons. Cuisson au four, grillées, mijotées... il y en a pour tous les goûts. Quant aux mets qui l'accompagnent, ils sont là encore à choisir en fonction du type de dîner. Légumes verts, champignons, purée maison, pommes de terre rissolées à vous de choisir entre le naturel et le sophistiqué. Et les abats n'étant pas en reste, ils sont aussi l'occasion pour l'hôte d'offrir un plat raffiné et convivial, démontrant souvent l'inventivité et des talents de cuisinier.

Romain Lejeune

Terrine de ris d'agneau en persillade

Pour 10 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 3h – Attente : 6h

- 500 g de pieds d'agneau (ou 8 pièces bien blanches)
- 1,2 kg de ris d'agneau
- 4 gousses d'ail
- 100 g de beurre
- 1 botte de persil
- 1 piment d'Espelette
- 1 Bouquet garni
- Sel, poivre

Faites cuire les pieds pendant 3h dans de l'eau bouillante salée. Ajoutez le bouquet garni.

Lorsqu'ils sont cuits, réservez le bouillon pour la préparation de la gelée et laissez réduire jusqu'à l'obtention de 0,5 l de liquide.

Lavez et égouttez les herbes et le piment. Désossez les pieds, coupez-les en petits morceaux et réservez-les au frais.

Enlevez la petite peau qui entoure les ris et poêlez-les au beurre en ajoutant l'ail et le piment. Assaisonnez.

Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les bien et dégraissez-les.

Dans un saladier, mélangez les pieds d'agneau avec les ris, la gelée encore tiède et le persil ciselé.

Rectifiez l'assaisonnement à votre goût et réservez 6h au froid.

Servez avec une petite vinaigrette et une salade.

CNTF

Mille-feuilles au chocolat, glace café

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 4 mn

- 1 l de glace café
- 1 tablette de chocolat noir
- 1 paquet de feuilles de brick
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe de crème fraîche


Centre d'Informations des Glaces

À l'aide d'une cuillère à soupe formez des quenelles de glace café, déposez-les sur une plaque de pâtisserie et réservez-les au congélateur quelques minutes.

Préchauffez le four à 180°C (Th.6).

À l'aide d'un verre, découpez 12 ronds dans les feuilles de brick. Enduisez-les de beurre fondu.

Déposez les ronds de feuilles de brick au four et faites-les cuire quelques minutes. Dès qu'ils sont bien dorés, retirez-les sans les casser. Laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat, ajoutez la crème fraîche, mélangez bien le tout. À l'aide d'une poche à douille déposez le chocolat sur les 8 ronds de feuilles de brick

Dans les assiettes déposez 2 ronds chocolatés l'un sur l'autre. Ajoutez le dernier rond et déposez-y une quenelle de glace café.

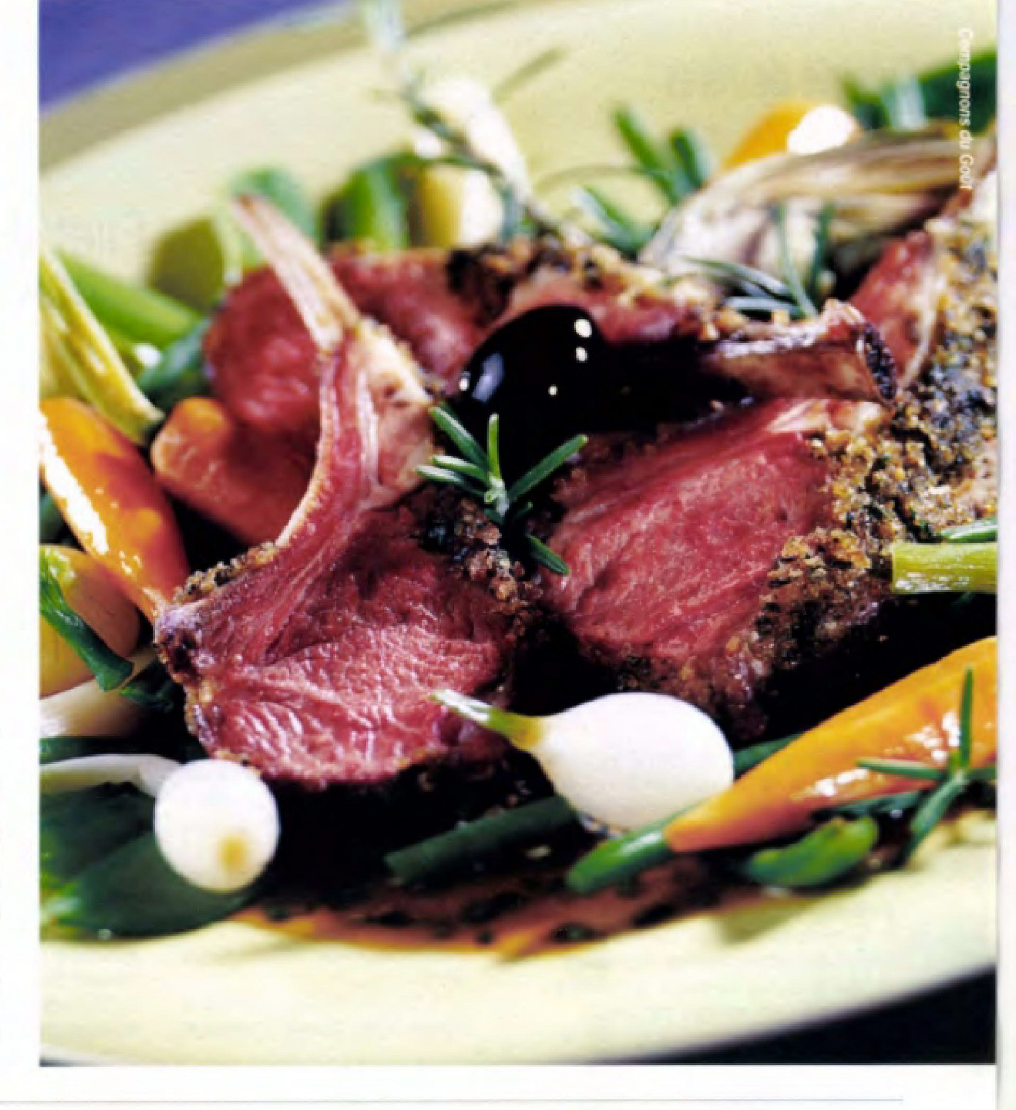
Servez aussitôt avec un accompagnement de sauce anglaise.

Carré d'agneau en croûte d'olive

Pour 4 personnes – Préparation : 40 mn – Cuisson : 30 mn

- ❒ 1 carré d'agneau (4 côtes)
- ❒ 1 botte de carottes fanes
- ❒ 1 botte de mini-poireaux fanes
- ❒ 1 botte d'oignons fanes
- ❒ 60 g de pois gourmands
- ❒ 60 g de haricots verts
- ❒ 1 artichaut poivrade
- ❒ 60 g de chapelure
- ❒ 100 g d'olives noires dénoyautées
- ❒ 2 gousses d'ail
- ❒ 6 c. à soupe d'huile d'olive
- ❒ Persil plat
- ❒ Romarin
- ❒ Sel, poivre

■ Saisissez le carré d'agneau sur les 2 faces, poivrez, salez et réservez dans un plat allant au four.
■ Nettoyez les légumes fanes, faites-les cuire séparément, puis réservez.
■ Pour la croûte d'olives, hachez les olives noires ainsi que l'ail et le persil plat dans un mixeur. Mélangez la chapelure avec les ingrédients hachés et incorporez de l'huile d'olive pour constituer la pâte.
■ Étalez ce mélange sur le carré. Passez au four, déjà préchauffé à 200°C pendant 20 mn. Laissez reposer.
■ Servez accompagné des légumes et de toast de tapenade d'olives noires.


Compagnons du Goût


Compagnons du Goût

Magret de canard farci

Pour 4 personnes – Préparation : – Cuisson : 50 mn

- ❒ 3 magrets partiellement dégraissés
- ❒ 6 pommes
- ❒ 200 g de porc maigre haché
- ❒ 200 g d'escalope de dinde hachée
- ❒ 100 g de foie gras
- ❒ 80 g de pommes coupées en petits dés
- ❒ 20 g de raisons secs macérés à l'Armagnac
- ❒ 3 cl d'Armagnac
- ❒ 1 verre d'eau
- ❒ Beurre
- ❒ Sel, poivre

■ Mélangez le porc maigre haché, l'escalope de dinde, le foie gras, les dés de pommes et les raisins pour constituer une farce.
■ Percez les magrets aux extrémités afin de faire une poche.
■ Farcissez les magrets, recousez-les puis disposez-les peau vers le haut dans un plat à gratin légèrement beurré.
■ Enfournez à four chaud (200°C) et laissez dorer 20 mn. Ajoutez les pommes épluchées, 1 verre d'eau, 3 cl d'Armagnac. Salez légèrement les magrets.
■ Laissez cuire 30 mn à 180°C.
■ Servez chaud accompagné d'un gratin de pommes de terre.

Bœuf en carpaccio à la Fleur de sel

Pour 4 personnes – Préparation : 15 mn – Cuisson : 15 mn

- ❐ 500 g de filet de bœuf
- ❐ 2 c. à soupe de Fleur de sel de Noirmoutier
- ❐ 2 c. à soupe de coriandre moulue
- ❐ 1 c. à soupe de grains de fenouil
- ❐ 2 c. à café de zestes de citrons verts
- ❐ Fromage de brebis
- ❐ Huile d'olive

■ Placez le filet de bœuf dans le congélateur afin de raffermir les chairs.
■ Dans un mortier, écrasez légèrement les grains de fenouil et ajoutez-les à la coriandre.
■ Faites torréfier quelques instants et arrêtez le feu.
■ Hors du feu, ajoutez l'huile d'olive et mélangez l'ensemble des ingrédients.
■ Sortez le filet de bœuf du congélateur et taillez-le en fines tranches.
■ Disposez les tranches sur les assiettes préalablement assaisonnées de sel fin et de poivre.
■ Étalez le mélange sur les assiettes de carpaccio à la cuillère. Ajoutez les zestes de citron et la Fleur de sel.
■ Pour le dressage, ajoutez quelques copeaux de fromage de brebis prélevés à l'aide d'un éplucheur.
■ Servez sans attendre.


Aquasel

Filet de bœuf aux échalotes confites

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 45 mn

- ❐ 4 filets de bœuf de 180 g environ
- ❐ 12 grosses échalotes
- ❐ 30 cl d'huile d'arachide
- ❐ 40 cl de vin rouge de Tursan
- ❐ 1 carotte
- ❐ 50 g de céleri rave
- ❐ 1 pincée de sucre roux
- ❐ 30 g de beurre


P.L. Viel

■ Épluchez les échalotes en les gardant bien entières.
■ Mettez-les dans une casserole, recouvrez-les d'huile, assaisonnez puis laissez-les confire au moins 40 mn sur feu très doux.
■ Versez le vin dans une casserole avec la carotte et le céleri taillés en petits dés, du sel et du poivre. Faites réduire le tout au 2/3.
■ Filtrez le vin réduit, ajoutez le sucre, faites bouillir 3 mn puis ajoutez le beurre au fouet tout doucement.
■ Égouttez les échalotes, mélangez-les avec la sauce au vin.
■ Cuisez les filets de bœuf à la poêle au dernier moment et servez avec les échalotes à la lie de vin.

Bavarois à l'ananas et à la menthe

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn – Cuisson : 5 mn – Attente : 2h


Daregal

- ❐ 3 feuilles de gélatine
- ❐ 20 cl de jus d'ananas
- ❐ 2 c. à soupe de sucre en poudre
- ❐ 200 g de fromage blanc à 20%
- ❐ 2 c. à soupe de menthe
- ❐ 1 blanc d'œuf

■ Trempez la gélatine dans l'eau froide. Chauffez le jus d'ananas dans une petite casserole 2 à 3 mn à feu doux.
■ Égouttez la gélatine et mélangez-la au jus d'ananas. Laissez refroidir.
■ Versez la préparation dans le mixeur. Ajoutez le sucre, le fromage blanc et la menthe.
■ Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
■ Battez le blanc d'œuf en neige ferme. Incorporez-le au contenu du mixeur.
■ Disposez la préparation dans 4 petits ramequins.
■ Laissez 2h au réfrigérateur. Démoulez sur une assiette.
■ Servez sans tarder.

Tournedos aux cèpes

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 20 à 40 mn

- 4 tournedos de 125 g
- 1 kg de cèpes frais
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 échalotes
- 1 petite poignée de mie de pain rassis
- 1 c. à café de sucre en poudre
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil plat
- 1/2 citron
- Sel fin, poivre du moulin

Nettoyez soigneusement les cèpes avec un linge et ôtez les petites brindilles qui peuvent y adhérer puis séparez les queues des têtes.

Ne conservez que les queues saines, pelez-les et hachez-les grossièrement. Coupez les têtes en morceaux.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, jetez-y les champignons et faites-les rissoler pendant 10 à 20 mn environ sur feu modéré, en mélangeant souvent. Salez et poivrez.

Pendant ce temps, pelez les échalotes.

Faites un hachis avec les échalotes et la mie de pain. Versez sur les champignons, ajoutez le sucre, mélangez bien, puis faites rissoler le tout 5 à 15 mn sur feu plus doux, en mélangeant de temps en temps.

Pelez et hachez l'ail menu avec le persil. Parsemez sur les champignons, mélangez et poursuivez la cuisson 5 mn, le temps de faire cuire les tournedos.

Chauffez une poêle anti-adhésive et faites-y poêler les tournedos 2 à 3 mn par face, selon la cuisson désirée. Salez et poivrez.

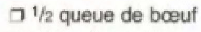
En fin de cuisson, arrosez les cèpes d'un filet de jus de citron.

Dressez les tournedos sur un plat préchauffé et entourez de cèpes. Servez aussitôt.



Verrines de queue de bœuf au foie gras

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 4 h



- ❒ 1/2 queue de bœuf
- ❒ 1 l de vin rouge
- ❒ 2 carottes
- ❒ 1/2 oignon
- ❒ 1 bouquet garni
- ❒ 1 poireau (la partie verte)
- ❒ 1 clou de girofle
- ❒ 1/2 bouquet de persil plat
- ❒ 4 tranches de foie gras entier
- ❒ 3 petits oignons nouveaux
- ❒ 2 petites tomates grappe
- ❒ Sel, grains de poivre

■ La veille, versez le vin rouge dans une grande cocotte puis ajoutez-y thym, laurier, clou de girofle, carottes pelées et coupées en rondelles et vert du poireau émincé. Salez et ajoutez les grains de poivre noir puis plongez la queue de bœuf coupée en deux. Portez à ébullition puis couvrez et ramenez à feu doux. Laissez cuire 3h.

■ Égouttez, retirez les herbes, le clou de girofle et les grains de poivre. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur.

■ Le lendemain, émiettez la viande et versez-la dans un saladier, puis ajoutez 5 c. à soupe de persil finement ciselé. Préparez une vinaigrette, versez sur la viande et mélangez.

■ Coupez les tomates en 4, ôtez les graines et coupez la chair en petits dés. Émincez finement les oignons nouveaux. Mélangez le tout dans un bol.

■ Préparez la verrine en mettant successivement de la viande de queue de bœuf, une tranche de foie gras et de la viande de queue de bœuf à nouveau, 1 c. de tomate et oignons. Donnez un tour de moulin à poivre et servez.

Bœuf de Salers aux cèpes

Pour 6 personnes – Préparation : 1h – Cuisson 35 mn

- ❒ 6 tournedos de bœuf de 120 g

Pour les gnocchis de cèpes

- ❒ 250 g de semoule de blé
- ❒ 50 g de champignons en poudre ou de cèpes
- ❒ 2 œufs
- ❒ 3 jaunes d'œufs
- ❒ 1 l de lait
- ❒ 100 g de beurre
- ❒ 1 kg de petits cèpes
- ❒ 6 petites carottes
- ❒ 50 g de beurre
- ❒ 6 feuilles de sauge
- ❒ 6 cœurs de romarin

Pour la sauce

- ❒ 1/2 litre de fond de veau
- ❒ 50 g de champignons en poudre ou de cèpes
- ❒ Sel et poivre

■ Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le beurre et une pincée de sel. Hors du feu, ajoutez les champignons en poudre et la semoule ainsi que les œufs. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez-la sur une plaque en inox entre deux feuilles de papier sulfurisé ou dans un plat. Laissez-la refroidir puis découpez 12 ronds de diamètre égal aux tournedos.

■ Au moment de servir, poêlez-les dans une poêle non adhésive 1 mn de chaque côté.

■ Épluchez les carottes et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante 15 mn puis faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et les cèpes pendant 10 mn. Remuez, salez et poivrez.

■ Faites bouillir le fond de veau avec les champignons en poudre entre 5 et 10 mn puis ajoutez 20 g de beurre.

■ Battez la sauce énergiquement à la fourchette juste avant de servir.

■ Placez au centre de l'assiette un gnocchi. Posez dessus le tournedos poêlé saignant puis ajoutez l'autre gnocchi. Disposez les carottes ainsi que les cèpes et ajoutez autour d'un cordon de sauce.

Charlotte exotique

Pour 6 personnes – Préparation : 45 mn – Cuisson : 15 mn

- ❒ 3 mangues
- ❒ 4 kiwis
- ❒ 6 fruits de la passion
- ❒ 1/2 litre de crème anglaise
- ❒ 8 feuilles de gélatine
- ❒ 25 cl de crème fraîche liquide
- ❒ 40 g de sucre
- ❒ 20 biscuits à la cuillère

■ Pelez les mangues, coupez la chair en morceaux autour du noyau. Pelez les kiwis, coupez-les rondelles. Ouvrez les fruits de la passion, videz leur pulpe dans un bol. Réservez un peu de chaque fruit pour la décoration finale.

■ Réchauffez la crème anglaise.

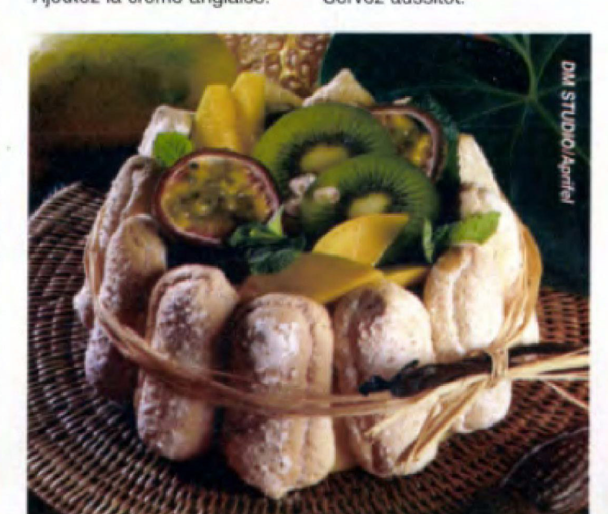
■ Faites tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide. Égouttez-les, faites-les fondre dans la crème anglaise encore chaude. Laissez refroidir.

■ Dans la cuve d'un mixeur, mettez la chair des mangues et réduisez-la en purée. Ajoutez la crème anglaise.

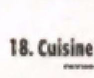
■ Battez la crème en chantilly dans une jatte bien froide. Incorporez à la préparation froide en soulevant la masse.

■ Garnissez un moule à charlotte de biscuits à la cuillère côtés bombés vers l'extérieur. Versez 1/3 de la préparation, déposez 1 couche de pulpes de fruits de la passion. Versez le reste de mousse à la mangue. Mettez au frais 4h.

■ Au moment de servir, démoulez après avoir plongé le moule dans de l'eau chaude quelques secondes. Décorez le dessus de la charlotte avec les fruits réservés. Servez aussitôt.



DM STUDIO/Aprifel



Spécial Italie

CUISINE

N°5

DESSERTS GOURMANDS

Tiramisu

Tagliatelles
Osso buco
Bruschetta
Lasagnes
Farfalle
Raviolis
Pennes

RISOTTO
aux épinards,
à la mozarella
aux champignons,
asperges vertes...

PIZZA MAISON
Fromage frais et viande
poulet, mozarella et pesto
A la crème de roquette

Farfalles au saumon et à la crème de fenouil à l'aneth

Les meilleures recettes d'Italie

Toutes les spécialités de la péninsule

Trimestriel N°5 - Octobre/Novembre/Décembre 2016 - BEL : 4,10 €

Créé et imprimé en France

Spécial Cuisine



c'est positif !

En kiosques et tablettes www.lafontpresse.fr



Belles entrées en matière



Petits fours farcis à la truite fumée, vodka et poivre vert

Pour 4 personnes • Préparation : 20 mn • Cuisson : 8 à 10 mn

• 300 g de truite fumée • 1 pot d'œufs de truite • 1 c. à café de poivre vert en grains • 5 cl de vodka • 1 c. à soupe de mascarpone • 2 jaunes d'œufs • Brins d'aneth • 2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi.

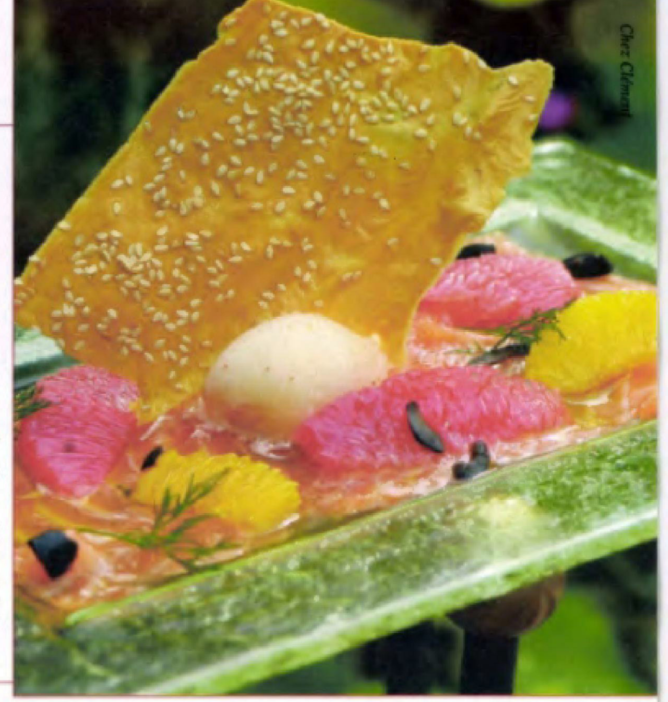
• Étalez l'une des pâtes prêtes à l'emploi, pour constituer des bouchées. • À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles de 5 cm de diamètre. • Réservez la moitié des cercles et évidez l'autre moitié à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm pour obtenir des anneaux. • Collez chaque cercle évidé sur un cercle plein à l'aide d'un pinceau humidifié. • Dorez au jaune d'œuf. • Étalez la seconde pâte pour constituer des tartelettes. • Découpez des cercles de 5 cm de diamètre. • Placez-les dans des petits moules à tartelettes, piquez-les avec une fourchette puis dorez-les au jaune d'œuf. • Enfournez les tartelettes et les bouchées 10 mn à 180°C en surveillant la cuisson. • Mixez les filets de truite fumée avec 5 cl de vodka, 1 c. à soupe de mascarpone et 10 grains de poivre vert. • Remplissez les petits fours (tartelettes et bouchées) de cette préparation. • Décorez la moitié avec des œufs de truite, l'autre moitié avec des grains de poivre vert et ajoutez des brins d'aneth.

Saumon mariné aux agrumes

Pour 4 personnes • Préparation : 20 mn • Marinade : 8h • Cuisson : -

• 500 g de saumon frais • 15 cl d'huile de colza • 200 g de gros sel • 2 citrons jaunes • 60 g de sucre semoule • 1 petite botte d'aneth • 1 pomelo rose • 1 orange • 6 cl d'huile d'olive • Poivre mignonette.

• Dans un saladier, mélangez le gros sel, le sucre, les zestes de citron, le poivre mignonnette et l'aneth hachée. • Recouvrez le saumon de cette marinade et laissez mariner une nuit au frais. • Rincez le saumon et égouttez sur une grille. • Coupez finement le saumon mariné égoutté, disposez-le sur une assiette. • Posez dessus des segments d'orange et pomelo. • Versez un peu d'huile d'olive et disposez les brins d'aneth. • Accompagnez selon votre goût d'une boule de sorbet citron par exemple.


Chez Clément


OFIMER/P. Asset

Tartare de Saint-Jacques au coulis de corail

Pour 6 personnes • Préparation : 10 mn • Cuisson : -

• 12 coquilles Saint-Jacques avec corail • 1 jus de citron • 3 cl d'huile d'olive • 2 mandarines • 2 brins d'aneth • Fleur de sel, poivre.

• Taillez les noix de Saint-Jacques en petits dés. • Assaisonnez-les de sel, de poivre et d'un trait d'huile d'olive. • Ajoutez l'aneth haché. • Mixez les corails avec le jus de citron, ajoutez un trait d'huile d'olive et passez au tamis. • Pressez les mandarines et mélangez le jus au tartare. • Mettez en forme dans l'assiette et servez bien frais avec le coulis de corail autour.

Coquetiers de pommes de terre aux escargots et aux deux herbes

Pour 4 personnes • Préparation : 10 mn • Cuisson : 25 mn

• 16 petites pommes de terre • 16 escargots au naturel • 80 g de beurre • 4 c. à soupe de crème fraîche • 2 c. à soupe de ciboulette • 2 c. à soupe de persil • 5 c. à soupe de gros sel • Sel, poivre du moulin.

• Préchauffez votre four à 200°C (Th.7). • Lavez et essuyez les pommes de terre. • Coupez les extrémités. • Partagez-les en deux et creusez-les délicatement à l'aide d'une petite cuillère, en laissant un bord tout autour. • Déposez les pommes de terre dans un plat à four sur un lit de gros sel. • Faites cuire 20 mn. • Égouttez les escargots en gardant le jus. • Versez le jus dans une casserole. • Faites-le réduire pendant 3 mn. • Ajoutez la ciboulette et le persil. • Incorporez la crème fraîche. • Mettez les escargots à chauffer 2 mn dans cette préparation. • Répartissez-les dans le creux des pommes de terre. • Servez.


Darégal/Fabrice Subiros



Millefeuilles de jambon de porc noir gascon à la mousse de pruneaux d'Agen

Pour 4 personnes • Préparation : 40 mn • Cuisson : 5 mn

• 500 g de jambon de porc noir gascon • 200 g de pruneaux dénoyautés • 20 ml d'Armagnac • 200 ml de crème fraîche épaisse • 200 ml d'huile • Sel, poivre • Sucre.

• Faites gonfler 15 à 20 mn les pruneaux d'Agen dans l'Armagnac tiède. • Égouttez-les et mixez-les. • Mettez l'Armagnac à chauffer avec un peu de sucre, laissez réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop. • Taillez 6 tranches très fines de jambon, réservez au frais. • Avec le reste du jambon taillez des tranches un peu plus épaisses. • Détaillez ces tranches à l'emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre, 6 cm, 4 cm (pour chaque taille, il faut au moins 4 ronds). • Réservez au frais. • Avec les parures de jambon, taillez une fine julienne. • Fouettez la crème fraîche et incorporez la purée de pruneaux et la julienne de jambon. • Assaisonnez et incorporez un peu d'Armagnac aux pruneaux. • Saisissez les rondelles de jambon, et dans un petit bain d'huile, saisissez les 6 tranches fines. • Mettez le tout sur un papier absorbant. • Dans l'assiette, faites avec un sirop un quadrillage et montez les millefeuilles : 1 rondelle de jambon, 1 c. à café de mousse de pruneaux. • Finissez avec la tranche saisie dans le bain d'huile.

Coupes de lapin à l'estragon

Pour 4 personnes • Préparation : 15 mn • Cuisson : 30 mn • Réfrigération : 3h

• 2 cuisses de lapin • 1 sachet de gelée au Madère • 700 ml d'eau • 1 oignon • 2 feuilles de laurier • 10 branches d'estragon frais • 200 ml de vin blanc • 2 c. à soupe d'huile • Sel, poivre.

• Dans une cocotte contenant l'huile, faites revenir à feu vif le lapin sur toutes les faces. • Pendant ce temps, épluchez et émincez l'oignon. • Ajoutez-le dans la cocotte, pour le faire dorer, en remuant régulièrement avec une cuillère en bois. • Ajoutez le vin blanc et 200 ml d'eau. • Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire sur feu moyen 30 mn. • Réalisez la gelée selon le mode d'emploi et laissez refroidir 15 mn à température ambiante. • Lavez l'estragon et hachez-le. • Quand le lapin est cuit, détachez la viande de chacune des cuisses et coupez-la en petits morceaux. • Dans chaque coupe, versez quelques petits morceaux de lapin, de l'estragon et enfin de la gelée. • Placez au réfrigérateur durant au moins 3h.



Nestlé France



CIDEF/Rémi Nurra

Dinde et foie gras en gelés d'Arbois

Pour 6 personnes • Préparation : 45 mn • Cuisson : 35 mn • Réfrigération : 8h

• 1 blanc de dinde de 500 g • 1 foie gras de canard de 700 g • 1 sachet de gelée • 1 bouillon cube de volaille • 1/2 l de vin d'Arbois réduit aux 3/4 (vin blanc du Jura) • Sel, poivre.

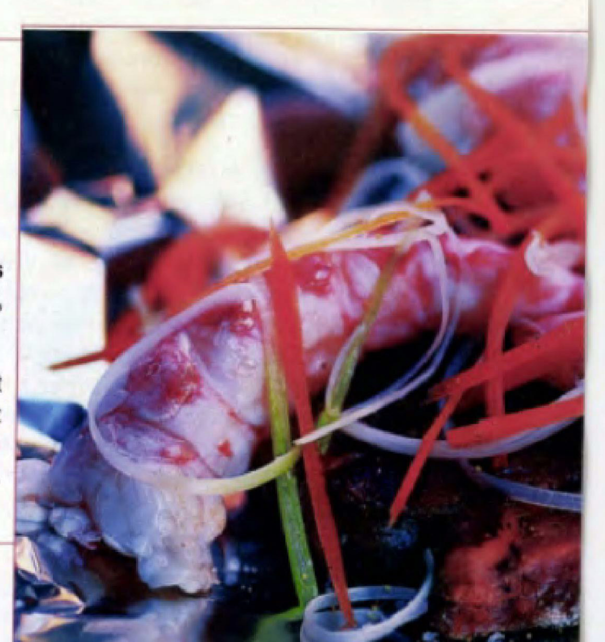
• Faites chauffer le bouillon de poule jusqu'à 90°C avec le vin d'Arbois réduit. • Faites pocher pendant 20 mn le blanc de dinde, puis laissez refroidir. • Une fois refroidi, prélevez la dinde du bouillon et remettez celui-ci à chauffer jusqu'à 60°C. • Plongez le foie gras de canard et laissez cuire pendant 15 mn. • Retirez le foie gras et laissez le refroidir au réfrigérateur. • Coupez le blanc de dinde en gros dés de 2 cm sur 2 cm. • Faites de même pour le foie gras de canard. • Coulez 1 cm d'épaisseur de gelée de poule au fond d'une terrine. • Installez sur la longueur de la terrine les cubes de filet de dinde. • Recouvrez de gelée et poursuivez avec une rangée de foie gras. • Renouvelez l'opération jusqu'en haut de la terrine. • Laissez refroidir au frigo pendant une nuit.

Papillote de foie gras de canard du Sud-Ouest aux langoustines

Pour 4 personnes • Préparation : 25 mn • Cuisson : 5 mn

• 1 foie gras de canard du Sud-Ouest entier • 16 langoustines fraîches décortiquées • 3 petits poireaux • 2 carottes nouvelles • Noilly-Prat • Sel, poivre.

• Tranchez les carottes et les poireaux en très fines lanières. • Poêlez très rapidement les tranches de foie pour les colorer. • Sur 4 grandes feuilles d'aluminium, disposez 2 tranches de foie, 4 langoustines puis un peu de carotte et de poireau. • Salez, poivrez et ajoutez quelques gouttes de Noilly-Prat. • Mettez à four très chaud pendant 5 mn. • Fermez la papillotte et servez.



Volaille des Landes

Deuxième mouvement



Chapon fermier des Landes truffé et étoiles de polenta

Pour 8 personnes • Préparation : 30 mn • Cuisson : 1h

• 1 chapon fermier de 3,5 kg • 300 g de blanc de volaille mixé • 1 blanc d'œuf • 1 dl de crème fraîche • 20 g de truffes fraîches • Quelques lamelles de truffes • 1 kg d'abattis (cous, ailerons, carcasse) • 2 dl d'eau • 1 carotte • 1/2 oignon • 1/2 poireau • 1 branche de céleri • 1 bouquet garni • 1 l de lait • 250 g de polenta • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 100 g de cèpes poêlés et hachés • 100 g de roux blanc (50 g de farine et 50 g de beurre) • 6 c. à soupe de crème fraîche • 1 jaune d'œuf • Sel, poivre, muscade.

• Faites cuire le fond de volaille dans une grande marmite. • Préparez la farce en mélangeant le blanc de volaille mixé, le blanc d'œuf, 1 dl de crème fraîche et les truffes hachées. • Remplissez-en la volaille et glissez les lamelles de truffes entre la chair et la peau. • Bridez et salez la volaille. • Enveloppez-la à triple tour dans un film alimentaire percé de part en part avec la pointe d'un couteau. • Plongez dans le fond de volaille tiède. • Couvrez, pochez à feu doux pendant 1h en écumant régulièrement. • Lorsque le chapon est cuit, enlever le film alimentaire et faites-le dorer rapidement au four après l'avoir enduit de beurre. • Versez la polenta en pluie dans le lait bouillant. • Faites cuire 5 mn à feu doux en tournant sans arrêt. • Ajoutez les cèpes hachés, versez la polenta dans un plat à rebords et laissez refroidir. • Découpez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce et faites-les revenir dans une poêle chaude avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. • Faites réduire 1/2 l de fond de volaille puis passez-le au chinois. • Préparez un roux blanc et incorporez le fond réduit en tournant constamment avec un fouet. • Portez à frémissement et ajoutez progressivement la crème en remuant. • Laissez réduire d'un tiers pour concentrer le goût. • Incorporez le beurre et rectifiez l'assaisonnement. • Découpez le chapon et servez les morceaux nappés de sauce. • La farce et les étoiles de polenta sont à présenter en garniture.

Dinde rôtie aux 4 épices et ses figues au miel



Pour 6 personnes • Préparation : 20 mn • Cuisson : 1h35

• 1 dinde de 3 kg vidée • 1 cube de bouillon • 2 c. à soupe d'huile • 400 g de filet de dinde • 1 c. à café de mélange 4 épices • 75 g de pignons • 3 figues séchées ou mi-séchées • 75 g de raisins secs • 75 g d'abricots secs • 100 g de pain d'épices sec • 2 œufs • 5 cl de cognac • 12 figues • 6 c. à soupe de miel • 180 g de beurre • Cannelle • Sel, poivre.

• Faites préchauffer votre four à 200°C. • Découpez les 3 figues séchées et les abricots en fines lamelles. • Mettez-les à gonfler avec les raisins dans un bol d'eau chaude additionnée de la moitié du cognac. • Découpez le pain d'épices sec en petits dés. • Faites-le tremper dans le reste du cognac. • Dans un grand récipient, mettez le filet de dinde préalablement haché. • Ajoutez les figues, les raisins, les abricots égouttés, les pignons, les dés de pain d'épices, les œufs, le mélange 4 épices. • Mélangez jusqu'à obtenir une farce homogène. • Rectifiez l'assaisonnement. • Glissez la farce dans la dinde. • Fermez l'ouverture de la dinde. • Badigeonnez la dinde d'un mélange de beurre fondu et d'huile. Couvrez d'un papier d'aluminium. • Mettez à cuire 1h30 à 200°C (Th. 6-7) • 30 mn avant la fin de la cuisson, enlevez la feuille d'aluminium. • Arrosez régulièrement la dinde avec le jus de cuisson. • Pour les figues au miel, préchauffez le four sur Th. 7. • Écrasez le beurre à l'aide d'une fourchette. • Incorporez le miel et la cannelle. • Fendez les 12 figues en 4 jusqu'à mi-hauteur. • Rangez-les dans un plat à gratin. • Enduisez-les de beurre au miel. • Enfournez et laissez cuire 5 mn. • Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson. • Répartissez les figues sur les assiettes et nappez avec le jus du plat à gratin.



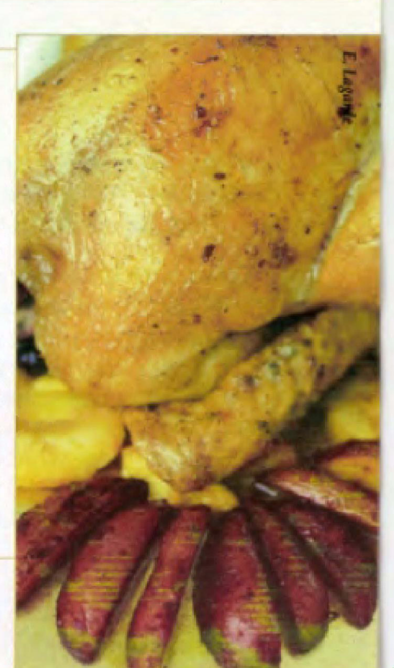
Dinde fermière des Landes à l'orientale et pommes fruits

Pour 8 personnes • Préparation : 35 mn • Cuisson : 2h

• 1 dinde fermière des Landes de 3 kg • 20 abricots secs • 100 g de poudre d'amandes • 100 g de raisins secs • 2 petits suisses • 8 petites pommes reinettes • 1/2 boîte d'abricots au sirop • 100 g de raisins secs • 100 g d'amandes entières • Pistaches • Sel, poivre.

• Mixez les abricots secs et les raisins préalablement ramollis à l'eau tiède, ainsi que la poudre d'amandes et les petits-suisses. • Farcissez-en la volaille, puis faites-la cuire dans un four préchauffé à 200° pendant 2 heures. • Arrosez fréquemment avec la graisse de cuisson. • Lavez les pommes et découpez un chapeau dans la partie supérieure. • Creusez-les et placez-les au four pendant 15 mn. • Pendant ce temps, sortez la volaille du four. • Récupérez les sucs de cuisson dans une poêle et faites-y revenir doucement les abricots au sirop égouttés et coupés en morceaux, les raisins et amandes entières. • Farcissez chaque pomme de ce mélange. • Déposez la volaille sur un plat. • Placez les pommes autour de la farce. • Saupoudrez la volaille avec les pistaches concassées et quelques pépins de grenade.

Chapon Fermier du Gers flambé à l'Armagnac



Pour 8 personnes • Préparation : 30 mn • Cuisson : 1h

• 1 chapon fermier du Gers • 75 g de crème fraîche épaisse • 50 g de beurre • 1 kg de pommes de terre Roseval • 4 pommes • 1 oignon • 25 g de farine • 30 cl de vin blanc • 50 ml d'Armagnac • Sel, poivre et piment.

• Préchauffez le four à 190°C (Th. 7) • Placez le chapon sur une plaque à rôtir préalablement garnie de quartiers d'oignons. • Assaisonnez, parsemez de beurre et faites rôtir 45 mn. • 15 à 20 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les quartiers de pommes. • Débarrassez le plat et saupoudrez de farine. • Déglacez au vin blanc et portez à ébullition. • Faites chauffer à part l'Armagnac et flambez-le. • Ajoutez-le, ainsi que la crème, à la réduction du vin blanc. • Coupez les pommes de terre en 4 ou 6 quartiers. • Disposez-les sur une plaque à rôtir. • Badigeonnez d'huile, assaisonnez et pimentez. • Faites cuire à chaleur sèche environ 25 mn à 180°C.


P. Asset

Filet de truite en croustillant de noisette aux fleurs de violette

Pour 4 personnes • Préparation : 30 mn • Cuisson : 30 mn

• 2 filets de truite • 2 blancs d'œuf • 200 g de noisettes entières sans peau • 15 cl d'huile de noisette • 5 cl d'huile d'arachide • 150 g de beurre • 800 g de pommes de terre ratte • 15 cl de bouillon de légumes • 40 fleurs de violette • Fleur de sel de Camargue.

• Faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée. • Ôtez la peau et écrasez-les en ajoutant l'huile de noisette, 50 g de beurre en pommade et 80 g de noisettes concassées. • Faites griller le reste des noisettes au four, puis concassez-les finement. • Préparez les filets de truite en enlevant la peau et les arrêtes. • Coupez chaque filet en 2 dans le sens de la longueur. • Assaisonnez de sel et de poivre. • Trempez les filets dans les blancs d'œufs avec 12 fleurs de violette hachées. • Passez des 2 côtés dans les noisettes concassées. • Pour la sauce faites infuser 12 fleurs de violettes dans 15 cl de bouillon de légumes pendant 8 à 10 mn. • Montez la sauce avec 100 g de beurre et de l'huile de noisette. • Vérifiez l'assaisonnement puis passez au chinois. • Ajoutez 16 fleurs de violette pour finir l'infusion. • Dans une poêle bien chaude, versez quelques gouttes d'huile d'arachide et de noisette. • Faites cuire légèrement les filets de truite de chaque côté. • Déposez au centre de l'assiette les pommes de terre, le filet de truite dessus, agrémentez de fleur de sel et versez autour la sauce.

Pavé de truite aux asperges blanches et poivre de maniguette

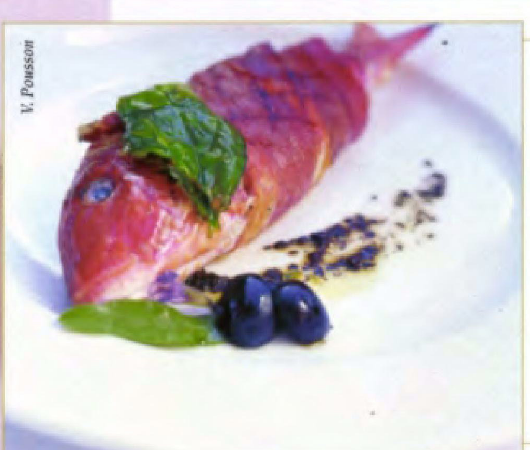
Pour 4 personnes • Préparation : 20 mn • Cuisson : 15 mn

• 4 pavés épais de truite • 14 fleurs d'ail • 150 g de crème fraîche épaisse • 1/2 l de bouillon de légumes • 20 asperges blanches • Poivre de Maniguette • Fleur de sel de Camargue.

• Ajoutez au bouillon de légumes 5 fleurs d'ail, du sel et du poivre et faites légèrement frémir le tout. • Ajoutez les pavés de truites et faites-les pocher pendant 8 mn. • Épluchez les asperges blanches et faites-les cuires dans de l'eau salée. • Coupez les pointes de 5 à 6 cm de longueur. • Mélangez la crème avec du poivre de Maniguette moulu, 8 fleurs d'ail légèrement hachées et du sel pour obtenir une crème montée. • Dressez dans des assiettes creuses les pavés de truite. • Disposez autour les asperges et un peu de bouillon de cuisson. • Déposez une quenelle de crème montée rehaussée d'un petit bouquet de fleurs d'ail, quelques grains de poivre moulu et de la fleur de sel de Camargue.



P. Asset



V. Pousson

Rouget en papillote de jambon de Lacaune

Pour 4 personnes • Préparation : 20 mn • Cuisson : 10 mn

• 4 petits rougets barbet • 4 très fines tranches de jambon cru de Lacaune • 4 c. à café de tapenade • 5 cl d'huile d'olive • Sel, poivre.

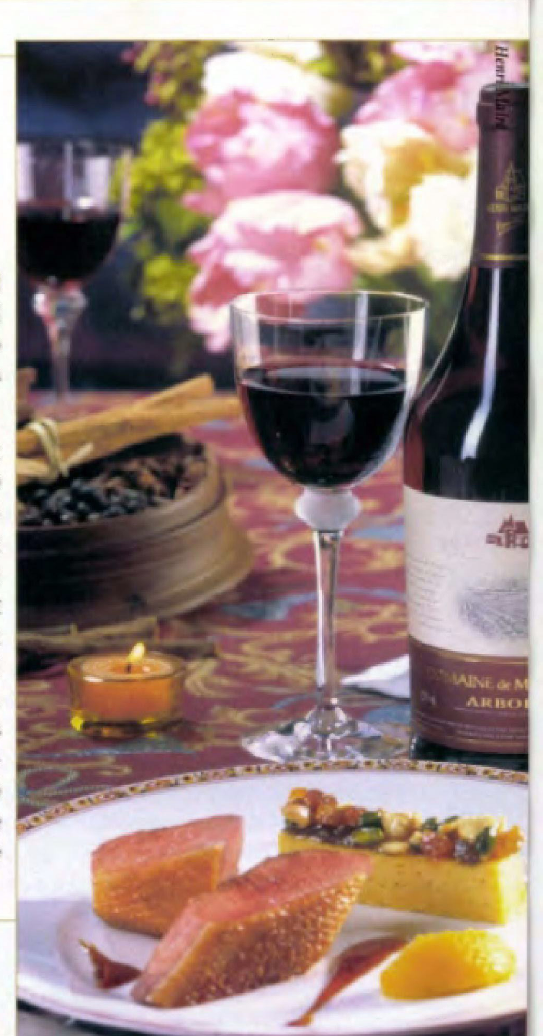
• Faites nettoyer les rougets et retirez l'arête par votre poissonnier. • Badigeonnez l'intérieur des poissons avec la tapenade. • Salez, poivrez légèrement et refermez les rougets. • Enveloppez chaque rouget d'une tranche de jambon, puis grillez-les sur les deux faces jusqu'à cuisson complète du poisson. • Dressez sur plat chaud et arrosez d'un trait d'huile d'olive.

Filet de canette au miel et aux épices, polenta de fruits secs et purée de courge

Pour 4 personnes • Préparation : 30 mn • Cuisson : 45 mn

• 4 filets de canette de barbarie • Graisse de canard • 2 carcasses de canard • 2 c. à soupe de miel • 2 c. à café de 4 épices • 3 échalotes • 1 gousse d'ail • 2 cl de bouillon de volaille • 150 g de polenta fine • 60 cl de bouillon de volaille • 1 c. à soupe de beurre • 30 g de Comté râpé • 50 g de fruits secs mélangés • Beurre • Sel, poivre.

• Assaisonnez les filets côté chair de sel et de poivre. • Dans une poêle faites-les cuire côté peau avec un peu de graisse de canard et laissez-les dorer pendant 6 à 8 mn. • Retournez et colorez à nouveau pendant 5 mn. • Finissez la cuisson côté peau 4 à 6 mn. • Retirez du feu et placez les filets sur une assiette retournée pour reposer la viande au minimum 5 mn avant de servir et une feuille d'aluminium par-dessus pour les maintenir au chaud. • Pendant ce temps, dans une cocotte, chauffez le beurre et ajoutez l'échalote hachée, puis versez la polenta, salez et poivrez. • Versez le bouillon de volaille et portez à ébullition en remuant. • Couvrez et faites cuire à four moyen pendant 20 mn. • Une fois retiré du four, laissez couvert 5 mn, ajoutez le Comté et mélangez bien le tout. • Moulez la polenta dans un récipient carré. • Caramélisez le miel et enrobez les fruits secs dedans. • Ajoutez une noix de beurre et versez le caramel de fruits secs sur une place anti-adhésive. • Laissez refroidir. • Détaillez des bandes rectangulaires de polenta et placez dessus un bâtonnet de caramel de fruits secs. • Chauffez à feu doux sur une plaque beurrée et servez avec les filets de canette et une purée de courge nature.





Adocom

Petite oie farcie aux pommes, châtaignes et sa tatin d'échalotes

Pour 6 personnes • Préparation : 30 mn • Cuisson : 2h

• 1 oie de 3 kg environ • 50 g de lard fumé • 5 pommes • 800 g de pommes de terre charlotte • 1 boîte de marron entier (400 g) • 1 oignon • 2 feuilles de laurier • 3 graines de cardamome • 1 c. à soupe de sucre en poudre • 1 pâte brisée • 500 g d'échalotes • 110 g de sucre en poudre • 5 cl de vinaigre de cidre • Beurre • Huile, sel et poivre.

• Préchauffez la four à 220° • Lavez 2 pommes, épluchez l'oignon et coupez-les en 4. • Salez et poivrez l'intérieur de l'oie, ajoutez 3 graines de cardamome, morceaux de pommes et d'oignons, lard coupé en dés et feuilles de laurier. • Ficelez l'oie puis piquez la chair. • Huilez un plat, déposez l'oie, salez, poivrez. • Enfournez 30 mn. • Baissez à 180°C et laissez cuire 1h30 en retournant et en arrosant régulièrement. • Lavez les pommes de terre, coupez-les en 2 et faites cuire dans de l'eau bouillante salée 20 mn. • Sortez l'oie du four, enveloppez-la de papier aluminium et laissez reposez 10 mn. • Lavez les 3 autres pommes, coupez-les en 8 en ôtant la partie centrale. • Égouttez et rincez les marrons. • Égouttez les pommes de terre. • Faites dorer les pommes, les pommes de terre et les marrons dans une sauteuse avec 50 g de beurre et 1 c. à soupe de sucre 5 mn. • Salez, poivrez. • Récupérez 1 c. à soupe de jus de cuisson de l'oie, mélangez avec 1 c. à soupe de vinaigre, déglacez la sauteuse avec et laissez cuire 5 mn. • Coupez l'oie puis dressez les morceaux sur un plat, ajoutez les pommes et les marrons. • Pour le tatin d'échalotes, préchauffez le four à 180°C. • Épluchez les échalotes et émincez-les. • Versez-les dans un moule beurré, ajoutez 100 g de sucre et mélangez. • Faites cuire à feu très doux 5 mn. • Quand les échalotes commencent à suinter, augmentez le feu et laissez cuire 15 mn. • Ajoutez 5 cl de vinaigre, salez, poivrez et laissez cuire 15 mn jusqu'à évaporation du vinaigre. • Allongez la pâte brisée, découpez un cercle plus large que le moule. • Recouvrez les échalotes avec la pâte et enfournez 30 mn. • Démoulez sur une assiette. • Servez en accompagnement de l'oie.

Foie gras de canard poêlé et parmentier de confit de canard

Pour 4 personnes • Préparation : 30 mn • Cuisson : 1h

• 2 cuisses de canard confites • 1 lobe de foie gras de canard de 400 g minimum • 1 kg de pommes de terre • 1 oignon • 1 tête d'ail • 1 petite botte de persil frisé • Chapelure • 50 g de jus de veau déshydraté • 10 cl de Porto • 1 carotte • 1 oignon • 30 g de beurre.

• Faites cuire les pommes de terre en robe des champs puis épluchez-les et écrasez-les en purée. • Ajoutez de la graisse de canard et remuez bien. • Assaisonnez selon votre goût. • Défaites la viande des cuisses de canard confites, effilochez-la, et faites-la sauter à la poêle avec l'oignon, l'ail et le persil hachés. • Dans un plat allant au four, mettez au fond une couche d'écrasé de pommes de terre, une couche de viande et finissez avec une couche d'écrasé de pommes de terre. • Mettez un peu de chapelure et enfournez à four chaud (180°C) pendant 25 mn environ. • Pour la sauce, hachez grossièrement la carotte et l'oignon et faites-les revenir sans coloration au beurre. • Ajoutez le jus de veau déshydraté additionné de 50 cl d'eau et le Porto puis faites réduire à feu doux. • Filtrez la sauce et assaisonnez-la selon votre goût. • Coupez le lobe en 4 tranches et faites-les cuire à la poêle. • Servez au plat ou sur assiette en déposant une portion de Parmentier, une tranche de foie gras et un cordon de sauce autour.



Escalopes de foie gras de canard aux pommes du Limousin

Pour 4 personnes • Préparation : 15 mn • Cuisson : 10 mn

• 4 pommes du Limousin • 4 escalopes de foie gras cru de canard de 120 g chacune • 10 cl de bouquet de pommes Delouis ou 3 cl de vinaigre de cidre mélangé à 8 cl de pétillant de pommes • 50 g de beurre • Sel et poivre du moulin.

• Pelez, épépinez et émincez finement les pommes. • Salez et poivrez les escalopes de foie gras. • Chauffez le beurre dans une poêle. • Lorsqu'il chante et devient blanc, colorez, rapidement et à feu vif, les escalopes de foie gras. • Sortez-les du feu et réservez-les dans une assiette. • Remettez la poêle sur un feu doux pour délicatement y faner les pommes émincées. • Lorsqu'elles sont cuites, mais fermes, tapissez-en le plat de service. • Posez sur les pommes les escalopes de foie gras. • Enfournez pour 4 à 5 mn dans un four préchauffé (Th. 7/8) pour terminer la cuisson. • Replacez la poêle sur le feu. • Versez-y le bouquet de pommes ou le pétillant de pommes vinaigré. • Donnez un bouillon. • Rectifiez l'assaisonnement. • Nappez les escalopes et servez.

Lièvre confit à la gelée de groseille

Pour 6 personnes • Préparation : 20 mn • Cuisson : 2h

• 1 lièvre coupé en morceaux • 2 c. à soupe de farine • 3 c. à soupe de moutarde à l'ancienne • 3 c. à soupe de gelée de groseille • 4 c. à soupe d'huile • 2 carottes • 4 échalotes • 3 clous de girofle • 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni composé de thym, laurier, persil plat • 10 grains de poivre noir • 1 bouteille de vin blanc sec • Sel, poivre.

• Épluchez les échalotes et l'ail, émincez les carottes, puis coupez tous les légumes en rondelles. • Mettez les morceaux de lièvre dans un plat creux, ajoutez les rondelles de légumes, les clous de girofle, le poivre, le bouquet garni, un peu de sel et arrosez avec le vin blanc. • Couvrez d'un film étirable et laissez mariner au frais jusqu'au lendemain. • Égouttez les morceaux de lièvres et les légumes en gardant la marinade. • Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir les morceaux de lièvre sur toutes les faces en les saisissant bien. • Ajoutez les légumes égouttés, saupoudrez de farine puis mouillez avec la marinade réservée. • Laissez cuire pendant 1h30 à feu doux puis retirez les morceaux de lièvre. • Filtrez la marinade au travers d'un chinois ou d'une passoire, puis reversez le liquide dans la cocotte et faites-le réduire de moitié sur feu vif. • Ajoutez la gelée de groseille et la moutarde, salez, poivrez, remettez les morceaux de lièvre juste pour les réchauffer puis répartissez dans un plat de service. • Accompagnez d'une purée de pomme de terre aux truffes. • Vous pouvez ajouter 3 ou 4 c. à soupe de Gin et 6 baies de genièvre concassées dans la marinade en même temps que le vin blanc.



Sa majesté le foie gras !

Invité traditionnel d'un menu de réveillon, le foie gras sait pourtant se renouveler. Il est sans doute l'un des plus créatifs des produits festifs. Petit tour d'horizon.

Aujourd'hui, on savoure infiniment plus de foie gras de canard que de foie d'oie. Mais la raison de cette inversion des goûts est aussi économique car le prix du foie gras de canard est plus avantageux. Le foie gras d'oie garde ses fidèles qui apprécient la douceur subtile des saveurs. Il est dit-on, d'un goût "*plus raffiné, plus élégant, plus aristocrate*". Mais le foie gras de canard a aussi des amateurs qui préfèrent la franchise de ses arômes musqués, mêlé d'une pointe d'amertume, persistante en bouche. Le foie gras d'oie est plus gros que celui de canard, sa forme est aussi plus massive.
Contrairement à ce que l'on pourrait penser, un foie gras de bonne qualité n'est pas forcément volumineux. Un bon foie gras d'oie pèse dans les 700 à 900 g. Le foie gras de canard est plus petit, son contour présente des arêtes plus marquées. Un bon foie gras de canard pèse dans les 500 à 600 g. Un foie gras cru de bonne qualité, qu'il soit d'oie ou de canard, doit se choisir selon quelques principes de bases : la taille, l'aspect, la couleur et la souplesse. Une légère pression du pouce sur un lobe du foie doit laisser une empreinte qui s'efface progressivement.

Cru, frais, mi-cuit ?

Quand le foie gras chaud est digne des grands repas, le foie gras froid se plie à toutes les situations. Et s'il reste un met royal, la variété de ses préparations en fait le champion de tous les repas. Les différentes préparations de foie gras du commerce sont liées essentiellement au mode de cuisson, elles sont réparties en 4 grandes catégories :


CIFOG

Profiteroles au foie gras et compotée de figues en feuille d'or

Pour 4 personnes • Préparation : 25 mn • Cuisson : 30 mn

• 250 g de compote de figues • 300 g de bloc de foie gras • 4 feuilles d'or • 125 g de farine • 100 g de beurre • 4 œufs • Fleur de sel • Sel, poivre noir.

• Pour la pâte à chou, faites fondre le beurre dans 120 ml d'eau et 1 pincée de sel. • À frémissement, versez la farine et mélangez constamment jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. • Hors du feu, incorporez les œufs un à un, mélangez et laissez refroidir. • Préchauffez le four à 180°. • Beurrez légèrement une plaque de cuisson. • À l'aide d'une poche à douille, déposez 8 tas de pâte sur la plaque, enfournez et faites cuire 20 mn. • Sortez les choux du four et renouvelez l'opération avec le reste de pâte. • Laissez refroidir. • Coupez les petits choux aux 2/3 de la hauteur, réservez les chapeaux et déposez dans le fond 2 c. à café de compote de figues. • Découpez des tranches de foie gras puis posez-les sur la compote. • Ajoutez 1 pincée de fleur de sel et 1 pincée de poivre noir puis refermez avec les chapeaux. • Placez 1 feuille d'or sur le dessus, disposez les choux sur un plat et servez aussitôt.



CIFOG/P. Asset

Rosace de la Saint-Martin

Pour 4 personnes • Préparation : 15 mn • Cuisson : 8 mn

• 8 tranches de bloc de foie gras avec morceaux • 4 pommes • 1 grappe de raisin (Muscat) • 40 g de beurre • 1 citron • 4 c. à soupe de sucre en poudre • Baies roses • Fleur de sel • Poivre.

• Lavez le raisin et les pommes. • Coupez les pommes en tranches fines dans le sens de la hauteur sans les éplucher, arrosez-les aussitôt avec le jus de citron. • Détachez les grains de raisin. • Dans une poêle, faites revenir les pommes dans le beurre, saupoudrez-les de sucre, laissez caraméliser légèrement puis ajoutez les grains de raisin. • Laissez tiédir puis piquez les grains de raisin par groupe de 3 sur des piques en bois. • Au moment de servir, disposez les pommes en rosace sur le tour de chaque assiette, ajoutez 3 brochettes de raisin et 2 tranches de foie gras au centre. • Poivrez, ajoutez quelques baies roses et 1 pincée de fleur de sel. • Décorez avec quelques feuilles de vigne ou d'herbe fraîche. • Servez avec un pain de mie.

► **Le foie gras cru.** À l'achat, le foie gras cru peut être destiné à la préparation d'une conserve mais généralement, il sera utilisé à une préparation chaude comme le foie gras aux raisins. Les grands cuisiniers actuels travaillent surtout le foie gras cru, contrairement à leurs prédécesseurs du début du siècle. Le foie gras cru est généralement coupé en escalopes, simplement poêlé à feu vif dans un peu de graisse et relevé toujours d'une sauce acidulée ou sucrée. Tous les mariages, toutes les associations et les combinaisons sont possibles, dès que l'on a la notion de l'équilibre et de l'harmonie des saveurs.

► **Le foie gras frais** n'est pas à ce que l'on pourrait croire le foie gras cru. Il a subi des préparations bien spécifiques. Cette appellation n'est pas fixée par la réglementation, mais utilisée régulièrement. Le foie gras frais se présente généralement en terrine de porcelaine ou sous forme de ballottine. Il s'agit généralement d'une préparation cuite au bain-marie. Le foie gras cuit au torchon se classe aussi dans cette catégorie. Le foie gras frais doit être conservé au réfrigérateur, le temps de conservation varie entre une et trois semaines selon les procédés de conservation.

► **Le foie gras mi-cuit** se présente généralement sous forme de terrines, de bocaux ou de boîtes métalliques. C'est une semi-conserve qui a été pasteurisée, c'est-à-dire cuite à cœur à une température de 70 à 85°C selon les fabricants. Cette préparation connaît un vif succès, car elle permet de conserver la fraîcheur et les arômes du foie. Le foie gras mi-cuit se conserve au frais, il se garde entre 3 semaines et 6 mois selon la durée et le temps de cuisson.

► **Le foie gras en conserve** est stérilisé, traité en autoclave entre 105°C et 115°C, sa conservation est de quelques années. C'est la préparation la plus traditionnelle, on le sert en début de repas, en entrée ou en apéritif. ■

Alice Belmont

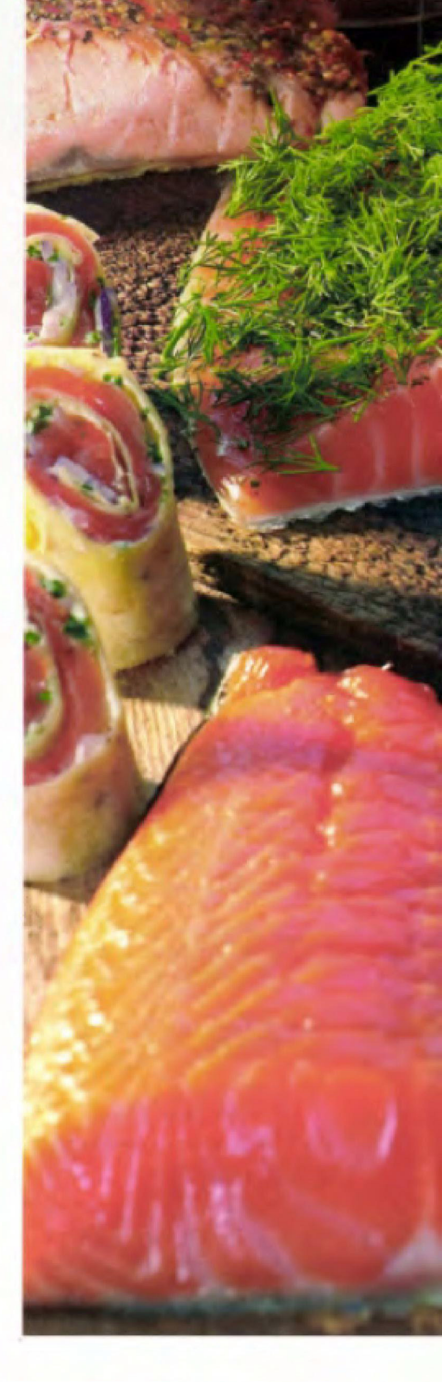
Les rituels du **foie gras**

Le foie gras se déguste en toute simplicité. Mais il a ses préférences quant aux saveurs qui doivent l'accompagner.

► **Les pains.** Pain de campagne frais ou légèrement grillé et toasts de pain de mie sont à juste titre de grands classiques. La baguette parisienne ou même de campagne semble être très à la mode en ce moment, tout comme le pain au levain, style Poilâne, qui demeure partout un incontournable avec le foie gras. Pour un peu plus de créativité, posez un morceau de foie gras sur une tranche de pain aux fruits secs à peine grillée. Vous allez adorer l'alliance du sucré et du salé !

► **Les vins de ses origines.** Peu de mets s'accordent aussi harmonieusement que le foie gras avec autant de crus différents. L'alliance du foie gras et d'un vin moelleux et liquoreux de type Sauternes est exquise. Tous les vins du Sud Ouest tels le Jurançon ou le Monbazillac, le Bergerac moelleux, un Loupiac très bouqueté, le Sainte-Croix-du-Mont magnifient le foie gras.

Le saumon, à traiter comme un prince !



Les fêtes de Noël arrivent à grands pas et vos papilles sont en émoi : une bonne occasion pour proposer du saumon à vos invités autour de la table en fête. Fumé, frais qu'importe, c'est à chaque fois un vrai régal pour nos mirettes comme pour notre palais.

Produit de luxe, le saumon ? Il y a 20 ans, probablement. Plus maintenant ! Aujourd'hui, ce poisson, fumé comme frais, se banalise sur nos tables de fêtes, voire quotidiennes. Ainsi désacralisé, il conserve néanmoins toute sa noblesse et continue à incarner le plaisir lié aux fêtes de Noël et du Nouvel an. Pour la petite histoire, il fût un temps où le saumon abondait tellement au large des côtes atlantiques en Europe que les mineurs des Asturies en Espagne se plaignaient d'en manger trop souvent. Quant aux Écossais, ils avaient même défini une règle interdisant d'en donner aux travailleurs plus de trois fois par semaine ! En raison de sa couleur rose orangé, le saumon est reconnaissable parmi des dizaines d'autres sur les étals des poissonniers. Un gage d'unanimité auprès des enfants, grands amateurs de sa saveur, comme auprès des adultes.

Un vrai petit baroudeur

En véritable poisson migrateur, le saumon passe une partie de sa vie en eau douce, l'autre en mer. Un beau jour, il rebrousse chemin, c'est-à-dire jusqu'à sa rivière natale. Là, il cesse de s'alimenter et se

Saumon cuit sur la peau, pommes de terre et chou à la crème aigre



Pour 4 personnes • Préparation : 25 mn • Cuisson : 30 mn

• 600 g de filets de saumon avec la peau écaillée • 10 g de sel • 40 cl de crème aigre • Jus de citron • 450 g de chou • 400 g de petites pommes de terre • 3 c. à soupe de beurre • Huile d'olive • 1 citron • 20 cl d'eau.

• Coupez le saumon en morceaux de 150 g. • Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y cuire le saumon côté peau afin qu'elle devienne bien croustillante. • Salez le poisson pendant qu'il frit, la partie qui n'est pas en contact avec la poêle doit rester rosée, presque crue. • Quand le poisson est cuit, retirez-le de la poêle et gardez-le au chaud. • Dans la même poêle, versez la crème aigre et portez-la à ébullition quelques secondes. • Salez, poivrez, ajoutez quelques gouttes de jus de citron. • Coupez le chou en 4 quartiers et blanchissez-les dans de l'eau bouillante salée, ainsi que les pommes de terre. • Une fois blanchis, rafraîchissez les légumes dans de l'eau très froide pour arrêter la cuisson puis séchez-les. • Juste avant de servir, faites bouillir 20 cl d'eau additionnés de 3 c. à soupe de beurre et plongez-y le chou 1 minute. • Salez et poivrez.


Norge/Tom Haga

reproduit. À vos filets ! Car c'est le meilleur moment pour le pêcher, étant au mieux de sa qualité. Apparu dans les années 1960 dans les eaux pures des fjords, l'élevage de saumons est devenu de nos jours une activité importante en Écosse et en Norvège, avant la principale saison de pêche, de mai à août, chaque année. Les saumons se classent en deux grandes catégories :

► **Saumon de l'Atlantique ou Salmo-Salar :** C'est le seul représentant de l'espèce en Europe. Il se caractérise par ses petites écailles et son poids qui peut atteindre les 30 kg !

► **Saumon du Pacifique ou d'Alaska :** Il a comme principal atout son origine sauvage. Lui-même se divise en cinq espèces : le saumon Royal (le plus apprécié des gourmets), le saumon Keta (peu gras), le saumon Argenté (prisé par les fumeurs), le Sockeye ou encore le Pink (très abondant).

Des caractéristiques bien à lui

C'est bien connu, manger du poisson est indispensable pour l'équilibre alimentaire. Les

Quid du saumon français ?

En France, l'élevage de saumons s'effectue dans des fermes marines près de Roscoff en Bretagne. Foisonnant autrefois dans les fleuves français, leur nombre a aujourd'hui considérablement diminué. En cause : la pollution et la construction de barrages. On trouve encore des saumons en Bretagne, dans l'Adour, la Loire, la Saône et Loire et l'Allier. D'autres fleuves comme la Dordogne et la Garonne sont en cours de repeuplement.

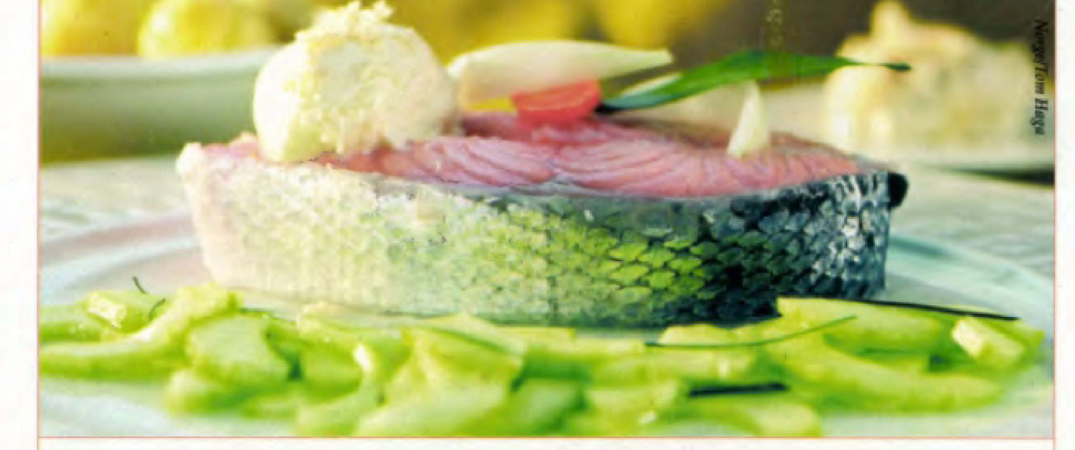
Saumon aux épices et rutabaga cuisiné

Pour 4 personnes • Préparation : 20 mn • Cuisson : 30 mn

• 4 beaux filets de saumon de 100 g sans peau • 3 graines d'anis étoilé • 2 graines de cardamome verte • 6 grains de poivre de Jamaïque • 3 clous de girofle • 1 c. à café de cumin • 2 c. à soupe de graines de coriandre • 100 g de carotte en julienne • 100 g de céleri rave en julienne • 50 g d'oignon • 50 g de poireau • 1,6 l de bouillon de poisson • 4 tranches de rutabaga de 5 mm d'épaisseur • 40 g de beurre • 2 têtes d'ail • 1 petite branche de thym • 4 petites tranches de bacon en bâtonnets • 1 pomme coupée en dés.

• Portez à ébullition 1,5 l de bouillon de poisson avec l'anis étoilé, la cardamome verte, le poivre de Jamaïque, les clous de girofle, le cumin, les graines de coriandre, les oignons, le poireau et les juliennes de carottes et de céleri rave. • Faites pocher les filets de saumon 6 mn dans le bouillon puis gardez-les au chaud. • Pochez les tranches de rutabaga dans les 10 cl bouillon de poisson restant, additionné, de l'ail, du thym et de 20 g de beurre. • Faites-les frire légèrement avec le reste du beurre, accompagnées des cubes de pommes et des bâtonnets de bacon. • Servez aussitôt.


Norge/Tom Haga


Norge/Tom Haga

nutritionnistes s'accordent d'ailleurs sur sa présence dans nos assiettes au moins deux fois par semaine. Fumé, le saumon est riche en protéines, en sodium... et en lipides ! Mais ces derniers se veulent de très bonne qualité si l'être qui les renferme est resté sauvage. S'il est moins riche frais, il se déguste tout autant tel quel, sous forme de sushi. Deux modes de préparation se prêtent à sa consommation :

► **Fumé :** Une fois le filet de saumon préparé à la main, il est lentement fumé à froid dans un four traditionnel en briques. Au bout de quelques jours, ce procédé offre un poisson au goût délicat et à la texture soyeuse. Un jus de citron et un filet d'huile d'olive suffise à exalter sa saveur !

► **Frais ou congelé :** Prêt à être cuisinés, les morceaux sélectionnés sont généralement du meilleur choix. Lors de la cuisson, le fondant de sa peau relève la saveur de sa chair.

Pavé de saumon poché, crème au Raifort et salade de concombre

Pour 4 personnes • Préparation : 25 mn • Cuisson : 1h30

• 400 g de filet de saumon (sans peau ni arêtes) • 2 feuilles de laurier • 10 grains de poivre blanc • 2 l d'eau • 90 g de sel • 20 g de beurre. • 20 cl de crème liquide • 5 cl de crème fraîche • 1/2 c. à café de moutarde de Dijon • 1 c. à soupe de raifort râpé • 3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé • 500 g de concombre • 3 g de sel • 20 g de sucre • 4 c. à soupe de vinaigre à 7° • 2 c. à soupe d'huile d'olive douce • Poivre noir • Sel et poivre blanc.

• Pelez les concombres et coupez-les en rondelles dans le sens de la longueur. • Mélangez le vinaigre, le sel et le sucre, versez le tout dans l'huile, mélangez bien puis arrosez-en les concombres. • Laissez mariner 1 heure puis assaisonnez de sel et de poivre à la fin. • Mélangez-le jus de citron et le raifort râpé et laissez infuser 15 mn. • À l'aide d'un batteur électrique, fouettez la crème fraîche avec la crème liquide et la moutarde jusqu'à obtenir une consistance bien ferme. • Ajoutez le mélange jus de citron/raifort, salez et poivrez. • Prélevez 4 beaux pavés de saumon de 100 g chacun. • Faites bouillir l'eau additionnée de sel et des épices et laissez frémir un moment. • Retirez du feu et faites-y pocher les pavés de poisson 10 à 12 mn. • Retirez-les de l'eau et laissez bien égoutter sur du papier absorbant. • Servez en ajoutant un morceau de beurre sur chaque pavé.

Un poisson de choix

Pur délice pour le palais, le saumon possède parfois quelques défauts qu'il faut savoir reconnaître au moment de l'acheter. Un conseil : fuyez les petites taches rouges et brunâtres, signes d'un manque de fraîcheur ; la couleur du poisson se doit d'être absolument uniforme. Attention cependant au rouge trop foncé, signe de fumage ou de salage excessif. Privilégiez les tranches régulières, larges avec nervures espacées provenant de la partie avant du poisson. La chair y est plus moelleuse et plus savoureuse. Fin gourmet, optez davantage pour le cœur de filet, le meilleur morceau.

À l'apéritif ou en entrée de choix du réveillon ou du repas du jour de Noël, le saumon fumé s'accommode parfaitement de toasts ou de blinis tièdes. Inutile d'ajouter une quelconque matière grasse pour relever le goût, ces derniers en contiennent déjà, ainsi que de la farine, des œufs, du lait. En guise d'accompagnement classique, on trouve également du citron, de la crème fraîche, du raifort, de la sour cream ou encore du poivre du moulin. Mais quel que soit l'aliment choisi, le saumon demeure totalement moelleux et fond littéralement en bouche. Il se prête aux recettes les plus simples comme les plus sophistiquées, avec maintes sauces et légumes, en entrée comme en plat de résistance, sans oublier son support idéal, le pain. À la fois gourmand et fin, ce poisson constitue un mets des plus savoureux, tendres et faciles à préparer. Son compagnon favori ? L'aneth bien sûr ! ▪

Sandrine Lamy

Astuce

Pour ôter plus facilement les arêtes d'un saumon frais entier, procurez-vous une petite pince d'électricien pour dénuder les fils. Cela est nettement plus facile et rapide que la pince à épiler habituellement utilisée.

Label Rouge pour saumon rose

On trouve du saumon à tous les prix et de toutes les qualités. Pour mettre en avant leur savoir-faire et leur respect de la tradition, certains producteurs de saumon frais d'Écosse ont décidé de jouer la carte du Label Rouge, dès 1992. C'est alors la première fois que la France accorde un de ses signes de qualité à un produit étranger. Ce label consacre sept années d'efforts par les éleveurs écossais qui veulent offrir aux consommateurs français un saumon de qualité supérieure et s'ouvrir le marché du haut de gamme.

Spécial gibier et volailles de fêtes

Souvent réservés aux repas d'exception, le petit gibier et la volaille de fête nous en mettent plein la vue et les papilles. Avec toujours de nouvelles recettes à découvrir !

Si la dinde aux marrons a longtemps tenu le haut de l'affiche, elle laisse désormais place à des recettes plus originales, exotiques ou épicées. Les traditionalistes se laisseront toujours tenter par un chapon rôti aux pommes, une poularde farcie ou un canard à l'orange, tandis que les plus hardis craqueront pour un gigot d'agneau à l'anis étoilé, une pintade à l'ananas ou une cannette sauce aigre-douce.
Dans la basse-cour, la dinde a de quoi parader. Rôtie ou farcie, elle se prête à de nombreuses recettes et permet de régaler jusqu'à 10 personnes. Le chapon, coq castré, élevé avec grand

LABEL ROUGE

Selon la tradition, les volailles fermières festives label Rouge sont élevées spécialement à l'occasion des fêtes de fin d'année. Elles sont le produit de toute une filière nationale, soucieuse d'une aviculture durable, développant un mode d'élevage respectueux de l'environnement et du bien-être animal (en plein air). Un gage essentiel pour les amateurs de saveur avec une garantie officielle de qualité supérieure.

Millefeuilles de veau au foie gras et au poivre

Pour 4 personnes – Préparation : 45 mn – Cuisson : 50 mn
Réfrigération : 1h

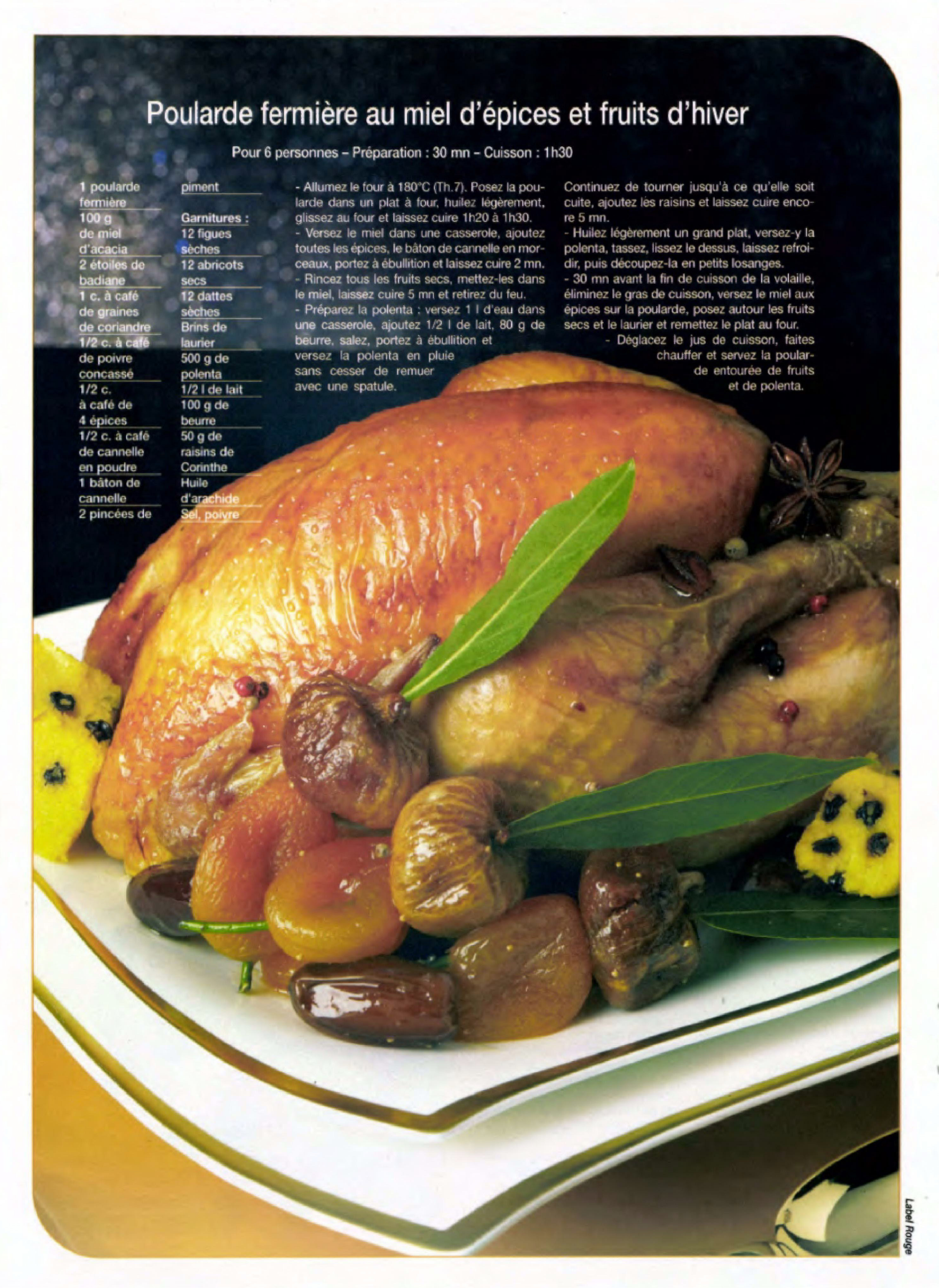
- 12 escalopines de veau à pierrade
- 100 g de foie gras cuit de canard
- 2 c. à soupe de fond de veau
- 20 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 2 c. à café de poivre noir
- 1 c. à soupe d'huile

Pour la sauce :
- 200 ml d'eau
- 2 c. à soupe de fond de veau
- 50 g de miel
- 3 c. à soupe de concentré d'arôme de bœuf (type Arôme Maggi)
- 3 c. à café de graines de coriandre
- 1 c. à café d'herbes de Provence

- Pour la sauce, faites chauffer le miel dans une casserole pour obtenir un caramel roux. Ajoutez l'eau, le fond de veau, la coriandre, les herbes et l'arôme. Mélangez et laissez cuire 5 mn à feu doux puis filtrez dans une passoire fine.
- Refaites cuire le mélange dans une casserole à feu doux 25 mn. Laissez refroidir. Réservez au frais au moins 1h.
- Pour les pépites de poivre, dans une poêle, faites fondre le sucre glace à feu vif pour faire un caramel roux. Puis ajoutez le beurre et le poivre. Mélangez et versez le caramel obtenu sur la plaque de votre four recouverte de papier aluminium. Laissez refroidir. Gardez quelques pépites de poivre caramélisées et mixez-en les 2/3 pour le réduire en fine poudre.
- Découpez le foie gras en fines tranches. Conservez au réfrigérateur.
- Dans une assiette, mélangez la poudre de fond de veau et les pépites de poivre caramélisées mixées et recouvrez les escalopines de ce mélange. Faites-les poêler à feu vif en les panant de chaque côté dans l'huile.
- Dans une assiette, déposez une escalope, une tranche de foie gras, des pépites, renouvelez l'opération en terminant par une escalope et servez avec un trait de sauce froide.



Maggi



Poularde fermière au miel d'épices et fruits d'hiver

Pour 6 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 1h30

1 poularde fermière
100 g de miel d'acacia
2 étoiles de badiane
1 c. à café de graines de coriandre
1/2 c. à café de poivre concassé
1/2 c. à café de 4 épices
1/2 c. à café de cannelle en poudre
1 bâton de cannelle
2 pincées de piment

Garnitures :
12 figues sèches
12 abricots secs
12 dattes sèches
Brins de laurier
500 g de polenta
1/2 l de lait
100 g de beurre
50 g de raisins de Corinthe
Huile d'arachide
Sel, poivre

- Allumez le four à 180°C (Th.7). Posez la poularde dans un plat à four, huilez légèrement, glissez au four et laissez cuire 1h20 à 1h30.
- Versez le miel dans une casserole, ajoutez toutes les épices, le bâton de cannelle en morceaux, portez à ébullition et laissez cuire 2 mn.
- Rincez tous les fruits secs, mettez-les dans le miel, laissez cuire 5 mn et retirez du feu.
- Préparez la polenta : versez 1 l d'eau dans une casserole, ajoutez 1/2 l de lait, 80 g de beurre, salez, portez à ébullition et versez la polenta en pluie sans cesser de remuer avec une spatule. Continuez de tourner jusqu'à ce qu'elle soit cuite, ajoutez les raisins et laissez cuire encore 5 mn.
- Huilez légèrement un grand plat, versez-y la polenta, tassez, lissez le dessus, laissez refroidir, puis découpez-la en petits losanges.
- 30 mn avant la fin de cuisson de la volaille, éliminez le gras de cuisson, versez le miel aux épices sur la poularde, posez autour les fruits secs et le laurier et remettez le plat au four.
- Déglacez le jus de cuisson, faites chauffer et servez la poularde entourée de fruits et de polenta.

Label Rouge

soin pendant 5 mois est, quant à lui, la volaille festive la plus consommée en fin d'année ! Sa chair persillée, idéale pour 6 à 8 convives, est très recherchée par les connaisseurs. Enfin, la poularde, jeune poule n'ayant jamais pondu, possède une chair nacrée particulièrement tendre et délicate. En raison de ses 4 à 6 parts, elle est parfaite pour les repas en petit comité. De la volaille, on retiendra évidemment le foie gras, mets de fête par excellence. Cru ou cuit, il se marie étonnamment bien avec les coquilles Saint-Jacques, dont la texture suave et fine met en valeur tous les arômes du foie.

Chez les cousins canard et cannette, on joue la carte du goût et on se plie volontiers aux recettes les plus extrêmes. Des préparations sucrées, suaves, aux épices fortes, ils s'accommodent de toutes les situations.
L'agneau et le veau font une entrée remarquée sur les tables de fin d'année. Le premier compte un nombre impressionnant de morceaux de choix : gigot, souris, épaule, carré ou côtelette, selle, baron, filet, noisette, rognon. Sa chair tendre et juteuse s'accommode de sauces sucrées ou salées, d'herbes, d'ail, de moutarde ou de citron... Le veau festif a aussi plus d'un tour dans son sac : farci aux amandes et au pain d'épice, en sauce Noilly Prat avec des asperges ou en brochette aux baies roses et poivre vert, il fait fondre les petits comme les grands.

Louise Roumieu

Foie de veau à l'orange

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn – Cuisson : 15 mn

- 4 tranches de foie de veau
- 4 échalotes
- 2 oranges non traitées
- 30 g de beurre + un peu
- 30 g de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- Sel, poivre
- 4 grandes tranches de pain de mie
- Salade verte
- 4 quartiers d'orange

- Pelez et émincez les échalotes. Lavez les oranges en les brossant. Râpez finement le zeste de l'une d'elles et pressez son jus. Pelez la seconde à vif, dégagez les quartiers et coupez-les en gros dés.
- Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y blondir les échalotes. Ajoutez les dés d'orange, le zeste et le jus. Salez et poivrez. Laissez frémir 5 mn sur feu vif.
- Pendant ce temps, salez et poivrez les tranches de foie de veau et poêlez-les 2 mn par face dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre.
- Versez le vinaigre et le sucre dans la poêle des oranges, mélangez et faites caraméliser les sucs pendant 2 mn.
- Faites griller les tranches de pain de mie.
- Pour servir, coupez les tranches de foie de veau en 2. Mettez quelques lanières de salade verte sur chaque pain de mie, un peu de sauce, puis 1/2 tranche de foie de veau, de la sauce et recouvrez avec le deuxième 1/2 foie de veau. Décorez avec un quartier d'orange et quelques morceaux d'échalote émincée.

Caroline MARTIN/CEDUS

Chapon rôti aux 2 pommes

Pour 8 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 2h

- 1 chapon fermier de 3 kg
- 8 pommes reinettes
- 200 g de groseilles surgelées
- 1 pot de gelée de groseille
- 500 g de pommes de terre grenailles
- 2 branches de thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

- Ficelez le chapon et badigeonnez-le d'huile d'olive.
- Disposez-le dans un plat allant au four, salez, poivrez. Enfournez pendant 2h à 180°C (Th.6) en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.
- Pelez et évidez les pommes. Disposez-les dans un grand plat de cuisson en incorporant de la gelée de groseille à l'intérieur de chaque cavité.
- Lavez les pommes de terre et mettez-les dans le même plat. Parsemez de gros sel, de thym émietté et arrosez d'huile d'olive. Enfournez le tout pendant 25 mn en arrosant de temps en temps avec le jus rendu.
- Avant de servir, posez sur chaque pomme une grappe de groseilles.
- Présentez la volaille sur un plat de service entourée des grenailles et des pommes. Proposez le jus de cuisson en saucière et servez chaud.



Label Rouge

Chapon de pintade compotée d'ananas aux 4 épices

Pour 6 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 2h



- 1 chapon de pintade de 2 kg
- 2 ananas victoria
- 250 g de physalis (ou «amour en cage»)
- 25 cl de lait de coco en boîte
- 60 g de copeaux de noix de coco séchée
- 1 pincée de mélange 4 épices
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- 12 pics en bois ou en bambou

- Ficelez la volaille et badigeonnez-la d'huile d'olive. Disposez-la dans un grand plat de cuisson, salez, poivrez et enfournez pendant 2h à 180°C (Th.6) en arrosant régulièrement.

- Pelez les ananas. Coupez l'un d'eux en morceaux et préparez la compotée en le mixant avec le lait de coco, les copeaux de coco, du sel, du poivre et le mélange 4 épices.

- Coupez l'autre ananas en petits triangles et confectionnez les brochettes en alternant morceaux d'ananas et physalis.

- Au moment de servir, faites alors chauffer la compotée d'ananas et répartissez-la dans 6 verrines que vous poserez près de chaque assiette. Présentez le chapon entouré des brochettes, versez le jus de cuisson dans une saucière. Servez très chaud.

Label Rouge



CIFOG/Asset/ADOCOM

Médaillon de foie gras aux pommes

Pour 4 personnes – Préparation : 45 mn – Cuisson : 1h
Repos : 30 mn

Pour les blinis :
- 10 cl de lait
- 5 cl de bière
- 2 blancs + 1 jaune d'œuf
- 15 g de levure de boulanger
- 55 g de farine de froment
- 45 g de farine de blé noir
- Huile pour cuisson
- 1 c. à soupe de sucre
- Sel fin

Pour la finition :
- 300 g de foie gras cuit au torchon
- 75 g de roquette
- 1 pomme elstar
- 14 framboises
- 15 feuilles de menthe
- 5 cl de vinaigre de framboises
- 20 cl d'huile de soja
- Sucre glace
- Sel, poivre

- Coupez la pomme en rondelles de 1,5 mm d'épaisseur. Alignez-les sur une plaque tapissée de papier de cuisson. Saupoudrez-les de sucre glace. Retournez-les et saupoudrez l'autre face de sucre. Enfournez dans le four préchauffé à 105°C (Th.4-5) environ 45 mn. Laissez refroidir.
- Pour les blinis, mélangez les farines de froment et de blé noir et le sel. Émiettez la levure dans le lait tiédi et mélangez. Incorporez le mélange à la farine avec le jaune d'œuf puis ajoutez peu à peu la bière. Couvrez d'un torchon. Laissez lever la pâte 30 mn.
- Montez les blancs en neige en ajoutant à la fin le sucre et fouettez encore quelques instants. Incorporez délicatement la neige à la pâte levée.
- Faites chauffer des minipoêles à blinis huilées. Versez une couche de pâte. Faites colorer sur une face, retournez et dorez l'autre face. Alignez les blinis sur une tôle. Terminez de cuire 5 mn dans le four préchauffé à 180°C (Th.7).
- Mélangez le vinaigre, du sel, du poivre puis incorporez l'huile. Ajoutez 10 framboises écrasées.
- Dans le foie gras, coupez 4 lamelles de 1,5 cm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce, découpez les blinis en rondelles de même diamètre que le foie gras. Mélangez la roquette avec la menthe.
- Déposez un blini sur 4 assiettes. Couvrez d'une rondelle de foie gras puis de cristallines de pomme et de roquette. Déposez la vinaigrette et décorez de framboises fraîches.

Saint-Jacques poêlées et foie gras en gelée

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Réfrigération : 2h
Marinade : 30 mn

- 1 bloc de foie gras de 200 g
- 1 sachet de gelée au Madère
- 12 grosses noix de Saint-Jacques
- 50 ml de vin blanc sec
- 1 c. à café rase de gingembre
- 1 c. à café rase de cumin en poudre
- 8 brins de ciboulette
- 2 c. à café bombées de baies roses
- 400 ml d'eau

- Préparez d'abord la gelée au Madère avec 400 ml d'eau.
- Lavez et ciselez la ciboulette.
- Dans 4 coupes, répartissez 2 cm de gelée. Ajoutez les baies roses et un peu de ciboulette ciselée. Faites prendre au réfrigérateur 1h.
- Versez le restant de gelée dans un plat à gratin recouvert de film alimentaire transparent (une couche d'au moins 1 cm) et laissez prendre 2h au réfrigérateur.
- Faites mariner 30 mn les noix de Saint-Jacques dans le vin blanc et les épices. Poêlez-les 5 mn avant de les servir.
- À l'aide d'un couteau, coupez la gelée en formant un quadrillage de 1 cm de côté.
- Dans chaque coupe, ajoutez une tranche de foie gras. Répartissez les dés de gelée. Posez dessus les noix de Saint-Jacques tièdes et saupoudrez de ciboulette.



Maggi

Dinde fermière rôtie et farcie aux foies de volaille

Pour 8 personnes – Préparation : 30 mn
Cuisson : 3h

1 dinde fermière
200 g de foies de volaille et celui de la dinde
150 g de jambon blanc
3 échalotes
1 c. à soupe de chapelure fine
10 brins de persil
10 brins de cerfeuil
1 œuf
2 c. à soupe de cognac
1 c. à soupe d'amandes mondées
1 c. à soupe de pistaches mondées
30 g de beurre
Sel, poivre

En accompagnement :
400 g de potiron
400 g de céleri rave
50 g de beurre
1 c. à soupe de sucre semoule
1/2 c. à café de 4 épices
2 pincées de noix de muscade
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

- Pour la farce, pelez et hachez finement les échalotes. Lavez les foies, ainsi que celui de la dinde, épongez-les et coupez-les en cubes de 1 cm. Hachez finement le jambon et grossièrement les amandes et les pistaches, lavez et ciselez le persil et le cerfeuil.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les échalotes, faites cuire 3 mn, ajoutez les morceaux de foie, laissez cuire 2 mn en tournant souvent et versez le tout dans une terrine.
- Arrosez de cognac, mélangez, ajoutez le jambon, les herbes ciselées, la chapelure, les amandes, les pistaches, mélangez encore, ajoutez l'œuf battu, salez, poivrez et mélangez à nouveau.
- Avec cette farce, remplissez la dinde, cousez les ouvertures avec du fil de coton, posez-la dans un plat à four et glissez au four. Allumez le four à 180°C (Th. 6) et laissez cuire 2h30 en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.
- Pendant ce temps, coupez le potiron et le céleri en lamelles de 1 cm d'épaisseur et retirez la peau. Plongez les lamelles de céleri dans de l'eau bouillante salée, laissez cuire 2 mn, ajoutez les lamelles de potiron, laissez cuire 4 mn, retirez aussitôt du feu et égouttez.
- Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez le beurre et les lamelles de potiron, poudrez de sucre, faites cuire 10 mn en tournant souvent, ajoutez la moitié des épices, poivrez, mélangez, retirez le potiron de la sauteuse, mettez à la place le céleri, tournez, ajoutez le reste d'épices, poivrez et faites cuire 10 mn environ, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Remettez les lamelles de potiron dans la sauteuse et réservez au chaud.
- Servez la dinde en morceaux avec sa farce, entourée de tranches de potiron et de céleri.



Label Rouge



Rina Nurra/CEDUS

Gigot d'agneau à l'orange et à l'anis étoilé

Pour 8 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 50 mn – Réfrigération : 12h

- 1 gigot d'agneau raccourci de 1,8 à 2 kg
- 8 oranges non traitées
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 2 morceaux de sucre
- 2 oignons
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 8 gousses d'ail
- 25 cl de bouillon de poule
- Sel, poivre du moulin

- La veille, lavez 4 oranges en les brossant. Râpez finement le zeste de 2 d'entre elles. Frottez les morceaux de sucre de toutes parts sur les 2 autres pour bien les imprégner d'huiles essentielles (réservez le sucre). Mettez les oranges au réfrigérateur.
- Pelez et hachez finement les oignons. Hachez les étoiles de badiane avec le sucre en morceaux, passez-les au travers d'une passoire pour retirer les parties qui n'ont pas pu être mixées, puis ajoutez les oignons hachés. Incorporez l'huile et continuez à mixer jusqu'à obtention d'une sorte de pâte. Hors du robot, mêlez-y les zestes d'orange et poivrez.
- Enduisez le gigot sur sa face apparente avec cette pâte. Placez la viande dans un plat à four, recouvrez de film étirable et mettez au réfrigérateur pendant 12h.
- Le jour même, sortez le gigot du réfrigérateur 1h à l'avance pour que le plat n'éclate pas en passant du froid au chaud et retirez le film étirable.
- Préchauffez le four à 250°C (Th.8-9) et salez le gigot.
- Pressez le jus des oranges zestées et de celles frottées avec le sucre. Pelez les 4 autres oranges à vif et détaillez-les en quartiers, en récupérant le jus qui s'écoule pour l'ajouter à l'autre jus.
- Épluchez les gousses d'ail. Délayez le jus d'orange dans le bouillon. Disposez les oranges et les gousses d'ail dans le plat, autour du gigot, puis versez le bouillon sans en arroser le gigot.
- Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 50 mn sans retourner le gigot. Au sortir du four, dressez le gigot sur un plat chaud et laissez-le reposer 10 mn sous une feuille d'aluminium (cela facilite le découpage ensuite).
- Pendant ce temps, versez la sauce dans une casserole et faites-la réduire de moitié sur feu vif. Tranchez le gigot, nappez-le de quelques cuillerées de sauce et présentez le reste, à part, en saucière chaude. Servez aussitôt.

Capuccino de châtaignes au mascarpone

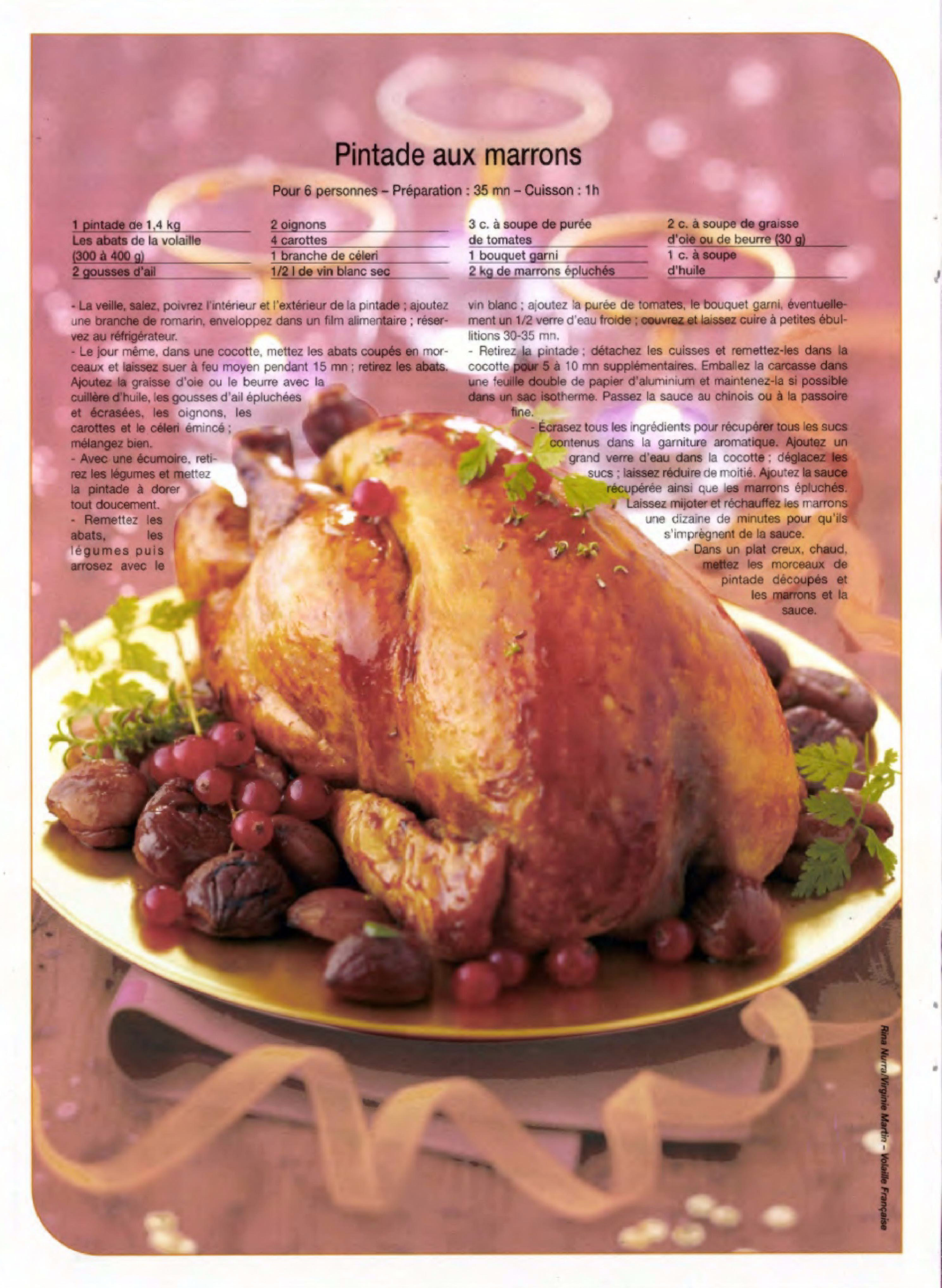
**Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn**

- 400 g de châtaignes sous vide ou surgelées
- 1 l de bouillon de volaille
- 200 g de mascarpone
- 2 blancs d'œufs
- Noix de muscade
- Fleur de sel, poivre

- Portez le bouillon de volaille à ébullition. Ajoutez les châtaignes. Couvrez et laissez cuire 30 mn à feu doux.
- Montez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Fouettez 125 g de mascarpone avec 2 pincées de fleur de sel. Rehaussez de poivre moulu. Incorporez les blancs en neige. Réservez au frais.
- Au terme de la cuisson, mixez les châtaignes avec 2 louches de leur bouillon de cuisson et le reste de mascarpone. Allongez ensuite d'un peu de bouillon pour obtenir une texture plus fluide. Enfin, assaisonnez de fleur de sel, poivre moulu finement et d'une râpée de noix de muscade. Versez dans des verrines.
- Servez ensuite bien chaud coiffé d'un chou de mascarpone.



Mascarpone Galbani/Photo : Jean-François Hamon



Pintade aux marrons

Pour 6 personnes – Préparation : 35 mn – Cuisson : 1h

- 1 pintade de 1,4 kg
- Les abats de la volaille (300 à 400 g)
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 4 carottes
- 1 branche de céleri
- 1/2 l de vin blanc sec
- 3 c. à soupe de purée de tomates
- 1 bouquet garni
- 2 kg de marrons épluchés
- 2 c. à soupe de graisse d'oie ou de beurre (30 g)
- 1 c. à soupe d'huile

- La veille, salez, poivrez l'intérieur et l'extérieur de la pintade ; ajoutez une branche de romarin, enveloppez dans un film alimentaire ; réservez au réfrigérateur.

- Le jour même, dans une cocotte, mettez les abats coupés en morceaux et laissez suer à feu moyen pendant 15 mn ; retirez les abats. Ajoutez la graisse d'oie ou le beurre avec la cuillère d'huile, les gousses d'ail épluchées et écrasées, les oignons, les carottes et le céleri émincé ; mélangez bien.

- Avec une écumoire, retirez les légumes et mettez la pintade à dorer tout doucement.

- Remettez les abats, les légumes puis arrosez avec le vin blanc ; ajoutez la purée de tomates, le bouquet garni, éventuellement un 1/2 verre d'eau froide ; couvrez et laissez cuire à petites ébullitions 30-35 mn.

- Retirez la pintade ; détachez les cuisses et remettez-les dans la cocotte pour 5 à 10 mn supplémentaires. Emballez la carcasse dans une feuille double de papier d'aluminium et maintenez-la si possible dans un sac isotherme. Passez la sauce au chinois ou à la passoire fine.

- Écrasez tous les ingrédients pour récupérer tous les sucs contenus dans la garniture aromatique. Ajoutez un grand verre d'eau dans la cocotte ; déglacez les sucs ; laissez réduire de moitié. Ajoutez la sauce récupérée ainsi que les marrons épluchés. Laissez mijoter et réchauffez les marrons une dizaine de minutes pour qu'ils s'imprègnent de la sauce.

- Dans un plat creux, chaud, mettez les morceaux de pintade découpés et les marrons et la sauce.

Rina Nurra/Virginie Martin – Volaille Française

Éclat chocolaté

Les truffes au chocolat symbolisent à merveille ces douceurs que l'on mange autour de Noël. Mieux encore, elles font partie des confiseries au chocolat simples à réaliser, sans matériel de professionnel.

Les grands gourmets, ceux qui dégustent avec délectation les truffes à chaque Noël, leur ont donné des petits noms : Pépite odorante, Perle noire, Reine chocolatée... Il faut dire que cette friandise, aussi sublime que fugitive, est un plaisir d'une finesse exquise. Et pourtant, il est plutôt aisé de façonner du bout des doigts ces petites billes. Vous allez pouvoir donner libre cours à votre créativité. Poudrées au cacao mat ou piquetées de petits granulés, natures ou parfumées au cognac, au rhum, au café, au pralin, à la noisette ou au miel, les truffes obéissent néanmoins à une loi qui ne souffre pas d'écart : une absolue fraîcheur de la crème fraîche ou du beurre, un chocolat noir ou du cacao de qualité supérieure. Car comme souvent avec les choses simples, plus vos ingrédients seront de bonne qualité, meilleures seront vos truffes.

Vous pouvez jouer sur le parfum avec votre alcool préféré, du café, du thé ou des épices. Pour le décor, n'hésitez pas à sortir des sentiers battus en utilisant, pour changer du traditionnel cacao non sucré, du sucre glace, du thé vert, du chocolat blanc ou noir râpé, de la noix de coco ou du pralin pour un côté croquant.



Enfin, même si la cuisson du chocolat n'est pas en elle-même une opération délicate, il est bon cependant de maîtriser les règles suivantes :

- coupez le chocolat en morceaux grossiers et placez-le dans la partie supérieure d'un bain-marie ou dans un cul-de-poule. Évitez de cuire le chocolat directement sur le feu, car il est très sensible aux températures élevées ;
- placez le cul-de-poule au-dessus d'une casserole remplie d'eau frémissante en veillant à ce que le fond ne touche pas l'eau (il chaufferait trop) ;
- brassez à l'occasion pour assurer une cuisson homogène et chauffez jusqu'à ce que la température atteigne 40 à 43°C. Retirez le cul-de-poule du feu, ajoutez un gros morceau de chocolat et brassez pour faire fondre jusqu'à ce que la température redescende à 30-33°C. Conservez cette température tout au long de la préparation, en remettant sur le feu au besoin.

Marie Simonnetti

À SAVOIR

L'eau froide mélangée au chocolat, même en petite quantité, peut le ruiner : évitez les éclaboussements et veillez à ce que les ustensiles servant à travailler la pâte chaude soient bien secs.

Truffes au nougat tendre

Caroline MARTIN/CEDUS

Pour 40 truffes environ – Préparation : 30 mn – Cuisson : 10 mn – Réfrigération : 12h

- 200 g de chocolat riche en cacao
- 100 g de beurre extrafin
- 100 g de sucre glace
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de nougat tendre
- 50 g environ de cacao amer en poudre

- Cassez le chocolat en morceaux dans une terrine et faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes avec le beurre en morceaux.
- Ajoutez le sucre glace et mélangez, puis la crème fraîche liquide et mélangez. Délayez au fouet à main jusqu'à obtention d'une pâte lisse et parfaitement homogène. Laissez tiédir.
- Hachez grossièrement le nougat à l'aide d'un couteau ou au robot, puis incorporez-le à la pâte de chocolat.
- Versez la préparation dans un moule carré (ou sur un plateau) tapissé de film alimentaire, de façon à obtenir une plaque de 1 cm d'épaisseur.
- Faites durcir 12h au réfrigérateur.
- Coupez la pâte de chocolat en 40 carrés.
- Étalez le cacao dans 1 assiette creuse et enrobez-en chaque truffe.
- Disposez chaque truffe dans une caissette en papier et replacez quelques heures au réfrigérateur avant de déguster.



F.O.D./CEDUS

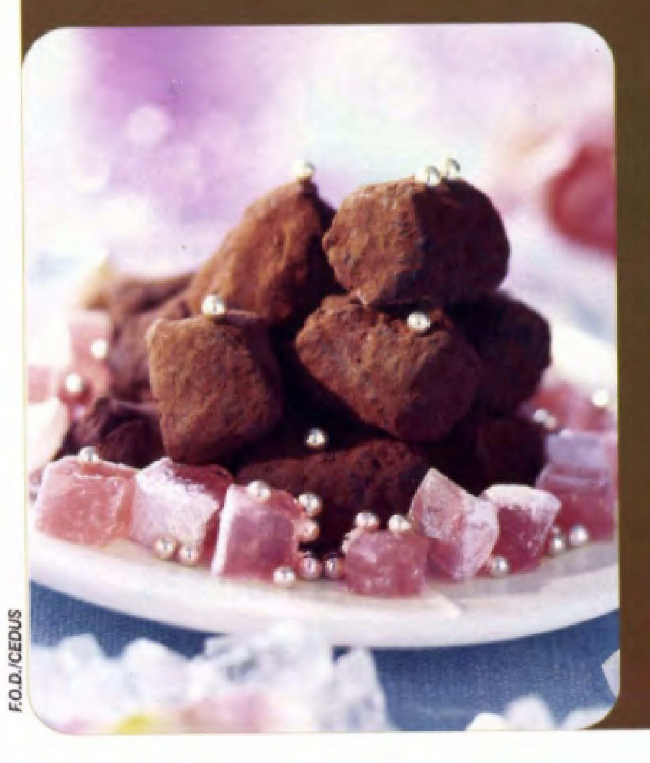
Truffes aux éclats de pistache

Pour environ 18 truffes (500 g)
Préparation : 30 mn – Cuisson : 5 mn
Réfrigération : 12h

200 g de chocolat fort en cacao
100 g de beurre fin
90 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
10 cl de crème fraîche épaisse
1 jaune d'œuf
100 g de pistaches décortiquées non salées
1 à 2 c. à soupe de kirsch
50 g de cacao amer en poudre

- Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier et faites-le fondre avec le beurre en parcelles au bain-marie ou au micro-ondes, puis lissez au fouet.
- Incorporez aussitôt la crème fraîche, puis le sucre glace et le sucre vanillé.
- Retirez du bain-marie et lissez de nouveau au fouet pour rendre la préparation brillante et homogène.
- Broyez grossièrement les pistaches en éclats (et surtout pas finement pour ne pas alourdir la pâte à truffes).
- Lorsque la ganache est froide, incorporez le jaune d'œuf en battant bien, puis les pistaches ainsi que le kirsch.
- Recouvrez le saladier de film étirable et placez au frais 12h au moins pour que la préparation raffermisse.
- Au bout de ce temps, prélevez la pâte par petites cuillerées et façonnez rapidement des boulettes de la taille d'une noix entre les paumes des mains, puis roulez aussitôt dans le cacao étalé sur une assiette.
- Disposez sur un tamis pour éliminer l'excès de cacao et réservez au frais.
- Sortez les truffes 15 à 20 mn avant la dégustation pour qu'elles soient bien moelleuses et fondantes.

Truffes au chocolat et aux loukoums



F.O.D./CEDUS

Pour 20 truffes environ – Préparation : 30 mn
Cuisson : 5 mn – Réfrigération : 12h

6 loukoums à la rose
1 c. à soupe de liqueur ou de crème de rose
200 g de chocolat riche en cacao
100 g de beurre
90 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
10 cl de crème fraîche épaisse
1 jaune d'œuf
50 g de cacao amer en poudre
Loukoums à la rose et perles argentées pour le décor

- Tapotez les loukoums pour les débarrasser de l'excès d'amidon qui les recouvre. Coupez-les en tout petits dés. Placez-les dans un bol avec la liqueur ou la crème de rose et laissez macérer jusqu'à utilisation.
- Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier et faites-le fondre doucement au bain-marie ou au micro-ondes avec le beurre mou coupé en petits morceaux, puis lissez au fouet.
- Incorporez aussitôt le sucre glace et le sucre vanillé, puis la crème fraîche.
- Retirez du bain-marie et lissez au fouet pour rendre la préparation brillante et homogène.
- Ajoutez ensuite le jaune d'œuf en battant bien, puis les dés de loukoum et l'alcool de macération. Mélangez, recouvrez le saladier de film étirable et placez au frais 12h au moins pour que la préparation raffermisse.
- Au bout de ce temps, prélevez la pâte par cuillerées à café, façonnez rapidement en forme de truffe entre les paumes des mains et roulez aussitôt dans le cacao étalé sur une assiette.
- Dressez les truffes en pyramide sur une assiette et placez au frais.
- Sortez les truffes 15 à 20 mn avant la dégustation pour qu'elles soient bien moelleuses et fondantes. Disposez des loukoums autour de la pyramide et parsemez de perles argentées.

Truffes à la réglisse

Pour 1 kg de truffes – Préparation : 30 mn
Cuisson : 5 mn – Réfrigération : 12h

25 cl de crème fraîche liquide
1 bâton de réglisse
400 g de chocolat riche en cacao
200 g de beurre mou
180 g de sucre glace
2 sachets de sucre vanillé
2 jaunes d'œufs
100 g de cacao amer en poudre
Bonbons à la réglisse pour le décor

- Versez la crème fraîche dans une casserole et portez à frémissement 5 mn, jusqu'à une consistance nappante.
- Hors du feu, ajoutez le bâton de réglisse et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie dans un saladier. Ajoutez le beurre en morceaux, laissez fondre, puis lissez. Incorporez alors le sucre glace et le sucre vanillé, puis la crème fraîche après avoir retiré le bâton de réglisse.
- Retirez du bain-marie et lissez au fouet, puis incorporez les jaunes d'œufs en battant.
- Placez la préparation 12h au réfrigérateur pour la raffermir.
- Sortez la pâte à truffes du réfrigérateur 20 mn avant de servir.
- Étalez le cacao amer sur une assiette. Prélevez des cuillerées de pâte, façonnez-les en forme de truffe, puis roulez-les une par une dans le cacao.
- Rangez les truffes dans des caissettes en papier et présentez-les dans un récipient creux.
- Décorez avec des bonbons à la réglisse.



Rina NURRA/CEDUS



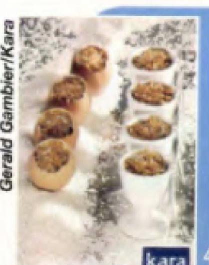
Instants sucrés et précieux

En cette fin d'année, les desserts se font festifs. Alors que le dîner s'achève et que l'odeur du café chaud embaume l'atmosphère et le son des bulles résonne, l'heure des gourmandises sonne tout juste avant minuit.

Les solutions pour achever le repas en beauté sont nombreuses, reste à choisir celle qui séduit à coup sûr ! Comme d'habitude lors d'un repas de fêtes, tout n'est qu'attention, découvertes et merveilles. Les compliments de la part des hôtes ravis pleuvent sur vos recettes concoctées avec amour. Le dessert se doit d'être à la hauteur, surprenant donc et ravissant les papilles. Chocolaté, glacé, fruité... tout est possible à condition de respecter certaines tendances savoureuses qui siéent particulièrement aux fêtes de fin d'année. Anticiper suffisamment leur préparation permet d'élaborer sereinement des desserts qui font mouche, comme une évidence sur le palais des invités. De la légèreté et un goût peu prononcé en sucre assurent une fin de repas idéale après le festin dévoré.

Embellir le dessert assure un service exceptionnel. De simples morceaux de fruits frais posés sur la glace ou sur un côté de l'assiette ravissent et permettent d'égayer un plat un peu sage. Une glace vanille, par

L'œuf coco surprise spéculoos framboise



Gerald Gambier/Kara

Pour 4 personnes
Préparation : 45 mn – Cuisson : 10 mn
Coût : ★ – Difficulté : ★

- 4 jaunes d'œufs moyens
- 50 g de sucre semoule
- 40 g de pâte de spéculoos
- 300 ml de lait de coco
- 70 g de coco râpée
- 4 g de poudre d'agar-agar
- 20 g de brisures de gâteau spéculoos
- 125 g de framboises fraîches

- Portez à ébullition le lait de coco avec 50 g de coco râpée, ajoutez hors du feu l'agar-agar au fouet.
- Mélangez énergiquement dans un bol les jaunes d'œufs, le sucre semoule en les faisant blanchir, ajoutez en remuant la pâte de spéculoos et le lait de coco.
- Utilisez les coquilles d'œuf lavées comme contenant avec les coquetiers.
- Garnissez-les de framboises fraîches écrasées à la fourchette.
- Versez le mélange coco spéculoos en répartissant dans chaque contenant et laissez prendre 2 à 3h au froid.
- Au dernier moment, mélangez les brisures de gâteau spéculoos avec le restant de coco râpée et disposez-les façon crumble sur chaque préparation.

Astuce
Il est possible de remplacer les framboises par des kiwis. Vous pouvez accompagner ce dessert d'un coulis ou d'un sorbet du même fruit.

Bûche pistache framboises

Pour 6 personnes – Préparation : 40 mn – Cuisson :10 mn
Coût : ★ – Difficulté : ★★

Pour la génoise :
- 3 œufs
- 60 g de Maïzena
- 40 g de farine
- 3 c. à soupe d'eau chaude
- 1 c. à soupe de thé Matcha
- 160 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 100 g de gelée de framboise
- 230 g de pistaches non salées

Pour le glaçage :
- 1 blanc d'œuf
- 200 g de sucre glace
- Quelques framboises fraîches ou surgelées, selon la saison

- Faites cuire 60 g de sucre en poudre à sec jusqu'à coloration. Ajoutez les pistaches et remuez bien.
- Versez le mélange sur un plan de travail huilé et étalez en fine couche avec un rouleau à pâtisserie huilé.
- Laissez refroidir puis concassez grossièrement au mixeur pour obtenir une nougatine.
- Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Pour réaliser la génoise, séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouettez les jaunes avec le sucre restant, l'eau chaude et le thé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la levure, la Maïzena et la farine. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Montez les blancs en neige ferme. Incorporez-les au mélange précédent.
- Sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé légèrement beurrée, versez la préparation de façon à obtenir un grand rectangle. Enfournez 10 mn.
- Humidifiez un torchon propre. Étalez le torchon sur le plan de travail et retournez-y la génoise.
- Ôtez la feuille de papier sulfurisé, puis roulez la génoise dans le torchon. Laissez refroidir.
- Déroulez la génoise. Étalez la gelée de framboise, parsemez de 1/3 de nougatine à la pistache puis roulez bien serré.
- Pour préparer le glaçage, mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace, jusqu'à obtenir un mélange qui soit parfaitement lisse et brillant.
- Recouvrez-en la bûche puis décorez de nougatine à la pistache, réservez au réfrigérateur.




Bûche pistache framboises
Daniel Mettoudi/CEDUS


Bonne Maman/F. Mantovani

Bûche de Noël façon forêt noire

Pour 6 personnes – Préparation : 1h30
Cuisson : 8 mn – Repos : 4h
Coût : ★ – Difficulté : ★★

Pour la génoise au chocolat :
4 œufs, 120 g de sucre
120 g de farine
15 g de cacao en poudre

Pour la crème chantilly :
50 cl de crème liquide 30% matière grasse
100 g de chocolat noir
50 g de sucre glace

Pour les cerises en gelée de groseille :
200 g de gelée de groseille
5 feuilles de gélatine

Pour le punch à génoise :
20 cl de sirop de sucre de canne, 5 cl d'eau
5 cl de grand marnier ou de liqueur de cerise

Pour le glaçage :
10 cl de crème liquide
5 cl d'eau
100 g de chocolat blanc
5 feuilles de gélatine

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 5 mn. Prélevez la moitié de la gelée de groseille et mélangez aux feuilles de gélatine.
- Faites chauffer au four à micro-ondes 1 mn, puis incorporez l'autre moitié de la gelée. Versez dans un récipient à fond plat et placez au frais jusqu'à ce que le mélange se fige.
Sortez du réfrigérateur puis détaillez en petites billes de la taille d'une cerise. Conservez au frais.
Pour la génoise au chocolat : faites fondre le beurre puis tamisez la farine avec le cacao en poudre.
- Montez les œufs et le sucre au fouet au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une masse bien mousseuse. Retirez du bain-marie et battez jusqu'à refroidissement. Incorporez à la spatule le mélange tamisé.
- Versez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, préalablement beurrée et farinée, mettez à cuire pendant 8 mn à 200°C (Th.6-7). Sortez du four et couvrez le biscuit d'un torchon humide. Laissez refroidir.
- Dans un bol, mélangez le sirop de sucre de canne, l'eau et le grand marnier.
Pour la crème chantilly : faites fondre au bain-marie le chocolat. Montez la crème liquide au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle triple de volume et devienne bien ferme. Prélevez la moitié de la crème dans un bol puis finissez de monter tout en ajoutant le sucre glace.
- Placez au frais. Incorporez à l'autre moitié de la crème fouettée le chocolat fondu et réservez.
Pour le montage de la bûche : coupez un rectangle de génoise au chocolat aux dimensions du moule puis chemisez le moule.
- Punchez la génoise à l'aide d'un pinceau. Étalez sur celle-ci une couche de 1,5 cm de crème chantilly, puis parsemez de billes de gelée de groseille. Étalez une couche de crème au chocolat puis parsemez de billes de groseille.
- Pour finir, recouvrez d'un rectangle de génoise puis punchez. Placez au congélateur au moins 1h.
Pour le glaçage : faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 5 mn. Faites fondre au bain-marie le chocolat blanc. Dans un bol, placez la gélatine essorée et l'eau puis faites chauffer 45 sec. au four à micro-ondes.
- Incorporez la crème liquide et le chocolat blanc fondu.
- Sortez la bûche du congélateur puis démoulez sur une grille. Versez délicatement le glaçage sur la totalité de la bûche. Conservez au frais.

Astuce
Lorsque vous incorporez la crème et le chocolat blanc fondu, si des morceaux persistent faites légèrement réchauffer.

Dôme de pomme à la violette

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn – Cuisson : 5 mn – Repos : 1h
Coût : ★ – Difficulté : ★

2 pommes
100 g de chocolat blanc
100 g de crème liquide entière
1 c. à soupe de sirop de violette
25 g de beurre

- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Incorporez la crème liquide au chocolat fondu, et mélangez avec une spatule en bois en tournant toujours dans le même sens jusqu'à que le mélange soit homogène.
- Ajoutez ensuite le sirop de violette, et mélangez de nouveau pour homogénéiser l'appareil.
- Versez dans un récipient, filmez au contact de la ganache, et mettez au réfrigérateur 1h.
- Faites chauffer le beurre dans la poêle.
- Épluchez, épépinez et coupez en lamelles les pommes et faites-les cuire 5 mn dans la poêle jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et fondantes. Laissez-les refroidir sur une assiette.
- Fouettez la ganache refroidie avec un fouet électrique pour la rendre plus ferme et mousseuse.
- Mettez la ganache dans une poche à douille.
- Remontez les demi-pommes en intercalant une rondelle de pomme avec de la ganache de violette.
- Remplissez le trou au centre des pommes de ganache.

Astuce
Laissez au frais jusqu'au moment de servir.

Oranges pelées confites, crème au beaufort

Pour 4 personnes
Préparation : 25 mn – Cuisson : 15 mn
Coût : ★ – Difficulté : ★

4 grosses oranges
100 g de crème pâtissière en brique
2 gousses de vanille
75 g de beaufort
20 cl de crème liquide
40 g de beurre
75 g de pistaches vertes

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Faites réchauffer doucement dans une casserole la crème pâtissière. Laissez refroidir et ajoutez la crème liquide, préalablement fouettée. Puis, incorporez le beaufort en lamelles et les gousses de vanille fendues.
- Mélangez intimement avec une cuillère en bois, sans laisser bouillir.
- Pelez les oranges à vif. Déposez-les dans un plat allant au four et recouvrez-les de noix de beurre.
- Enfournez pour 15 mn, en arrosant à plusieurs reprises les oranges de jus de cuisson.
- Épluchez et concassez les pistaches et saupoudrez-les uniformément sur les oranges. Enfournez à nouveau pour 5 mn.
- Nappez les assiettes de crème au beaufort et à la vanille et déposez-y les oranges très chaudes.


Beaufort

Astuce
Arrosez-les d'un peu de jus de cuisson avant de les servir, sans plus attendre.

exemple, brille par sa teinte virginale. Quelques grappes de groseilles ou des grains de cassis la dynamisent. Des feuilles de menthes fraîches ou des copeaux de chocolat glacés parfont la décoration de l'assiette ou de la coupelle. Le repas de fêtes passe aussi par ces astuces esthétiques !

Jade El Meliani



Studio B/CNIEL



Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 8 à 10 min
Réfrigération : 12 h

Bûche au mascarpone et à la crème de marrons

Biscuit : 3 œufs ◆ 60 g de sucre en poudre ◆ 60 g de farine ◆ 20 g de beurre + 10 g pour la plaque ◆ 1 pincée de sel
Garniture : 3 feuilles de gélatine (6 g) ◆ 250 g de mascarpone ◆ 1 petite boîte de crème de marrons vanillée (250 g) ◆ 15 cl de crème liquide UHT ◆ 1 c. à café arasée de sucre glace
Glaçage : 10 cl de crème liquide UHT ◆ 100 g de chocolat pâtissier au lait ou riche en cacao ◆ 25 g de beurre
Décor : quelques marrons glacés + quelques brisures

■ Préchauffer le four (thermostat 6-7 - 200°C). Tapisser une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé beurrée.
■ Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Travailler jusqu'au blanchiment, de préférence au fouet électrique, puis incorporer la farine en pluie et mélanger sans trop travailler. Ajouter la pincée de sel aux blancs d'œufs et les monter en neige ferme. Faire fondre le beurre. Verser la moitié des blancs et le beurre fondu dans la pâte et tourner doucement, puis incorporer délicatement le reste des blancs en neige.
■ Etaler la pâte sur la plaque, en lissant la surface. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 8 à 10 minutes, en fonction de l'épaisseur.
■ Au sortir du four, retourner le biscuit sur un torchon et décoller la feuille de papier sulfurisé. Pour la décoller facilement, mouiller légèrement le papier avec de l'eau, à l'aide d'un pinceau. Au bout de quelques minutes, la feuille se décolle toute seule.
■ Préparer la garniture : faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir. Mélanger le mascarpone et la crème de marrons doucement au fouet. Faire fondre la gélatine égouttée au micro-ondes ou dans une petite cas-



serole sur feu doux. Battre la crème liquide en chantilly avec le sucre glace. Verser la gélatine fondue sur la crème chantilly, toujours en fouettant, pour bien la mélanger. Ajouter au mélange crème de marrons-mascarpone, en soulevant avec une spatule souple.

■ Couper le biscuit dans sa largeur en 4 rectangles plus ou moins égaux. Passer un moule à cake de 27x10 cm sous l'eau. Sans l'essuyer, le tapisser de film étirable.

■ Mettre une bande de biscuit, une couche de crème, une de biscuit, une de crème... en terminant par une couche de biscuit. Rabattre le film étirable et mettre au frais 6 h minimum.

■ Préparer le glaçage : verser la crème liquide dans une casserole, faire bouillir et verser sur le chocolat cassé en carrés dans une terrine. Mélanger et ajouter le beurre. Mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une crème homogène. Laisser refroidir.

■ Démouler la bûche sur un plat de service, la napper du glaçage au chocolat et remettre au frais 6 h minimum.

La clémentine, saveur gourmande

Elle n'est ni une mandarine ni une orange... Mais avec son goût à la fois sucré et acidulé, ce fruit ne devrait rencontrer aucun pépin pour venir garnir votre panier hivernal.

Avec son petit cul vert, sa peau fine et lisse, et son jus délicatement sucré... la clémentine a tout ce qu'il faut pour faire saliver les papilles. Un petit plaisir gustatif, unique mais éphémère ! Pouvant être dégustée entre novembre et décembre, la clémentine de Corse IGP (Indication géographique contrôlée), seule cultivée en France, semble avoir été bénie des dieux... ou plutôt par le père Clément (qui l'a créée au début du XXème siècle). Simple hybride entre une mandarine et une orange amère, cet agrume, sans pépins et doté d'une chair fine et parfumée, s'est imposé au fil du temps sur les étals des marchés. Mais ce ne sont pas les seuls atouts de ce fruit d'hiver gorgé de soleil.

Poussant entre terre et mer sur les pentes douces de la plaine orientale, cette clémentine d'exception puise toute sa saveur dans la terre de l'Île de Beauté, dans des vergers où se mêlent embruns marins et doux soleil du Sud. Son goût, délicatement sucré et acidulé dû aux glucides de sa pulpe, se marie parfaitement avec des préparations salées : la douce aridité de ses quartiers sublimant en effet les crustacés, mais convient aussi pour agrémenter des sauces (au beurre) accompagnant les poissons blancs ou pour déglacer les sucs d'un magret de canard.

Mais cette belle de l'Île de Beauté reste avant tout la reine des desserts. Si son zeste relève le goût de gâteaux et de pâtes à crêpes, sa pulpe, elle, se savoure de multiples façons : mixée, elle aromatise

L'œil de clémentine

Pour 18 pièces :
Préparation : 2 jours – Cuisson : 7h30
Réfrigération : 13h – Repos : 2h30

Coût :  – Difficulté : ★★

Pour l'œil de clémentine :
- 100 g de beurre
- 50 g d'olives vertes rincées, égouttées et hachées finement
- 190 g de sucre glace
- 90 g de sucre
- 265 g de farine
- 3 œufs
- 310 g de cream-cheese
- 20 clémentines
- Colorant vert olive
- 1 feuille de gélatine


Jean-Claude Amiel

- La veille, découpez des tranches fines de clémentine en gardant la peau (épaisseur d'environ 2 à 3 mm). Saupoudrez une feuille de cuisson de sucre glace. Déposez dessus les tranches de clémentine et saupoudrez-les de sucre glace. Faites dessécher les clémentines 6h au four à 210°C (Th.7).
- Pour les clémentines au sirop, versez dans une casserole l'eau, le sucre, la gousse de vanille grattée et les épices. Portez le tout à ébullition puis baissez le feu et laissez réduire.
- Mélangez au robot tous les ingrédients dans l'ordre : 310 g de cream cheese, 90 g de sucre, 15 g de farine, 2 œufs et 50 g de jus de clémentine. Faites cuire la préparation dans les moules en forme de barquette long de 10 cm pendant 1h10 à 90°C (Th.3).
- Réservez la préparation au frais une nuit. Le jour J, travaillez au robot le beurre et le sucre glace, puis l'œuf et enfin les olives hachées jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Ajoutez la farine et arrêtez le robot dès que la pâte forme une boule.
- Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer au minimum 2h. Abaissez la pâte à 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Garnissez les moules utilisés pour les cheesecakes en prenant soin de confectionner une petite queue à l'extrémité de chaque fond de tarte. Placez les moules au réfrigérateur une demi-heure et faites préchauffer le four à 170°C (Th.5-6). Faites cuire la pâte à blanc 20 mn.
- Pour la salade de clémentines, pelez à vif 10 clémentines et prélevez-en les quartiers sans la peau.
- Pressez 2 clémentines. Faites ramollir une feuille de gélatine dans de l'eau froide puis faites-la fondre dans le jus de clémentine tiédi au micro-ondes. Mélangez le jus refroidi aux quartiers de clémentine et laissez prendre la salade 1h au réfrigérateur.
- **Pour le montage :** déposez 1 c. café de salade de clémentines dans le fond de pâte sucrée. Déposez délicatement dessus une barquette de cheesecake et finissez le montage par une tranche de clémentine

Astuce
Pour bien extraire le jus d'une clémentine (ou d'un autre agrume), immergez-la 1 à 2 mn dans de l'eau chaude. Puis roulez-la fermement sur un support dur avant de la presser.

Sabayon au Floc de Gascogne blanc

Pour 6 personnes – Préparation : 40 mn
Cuisson : 30 mn

Coût : ★★ – Difficulté : ★★

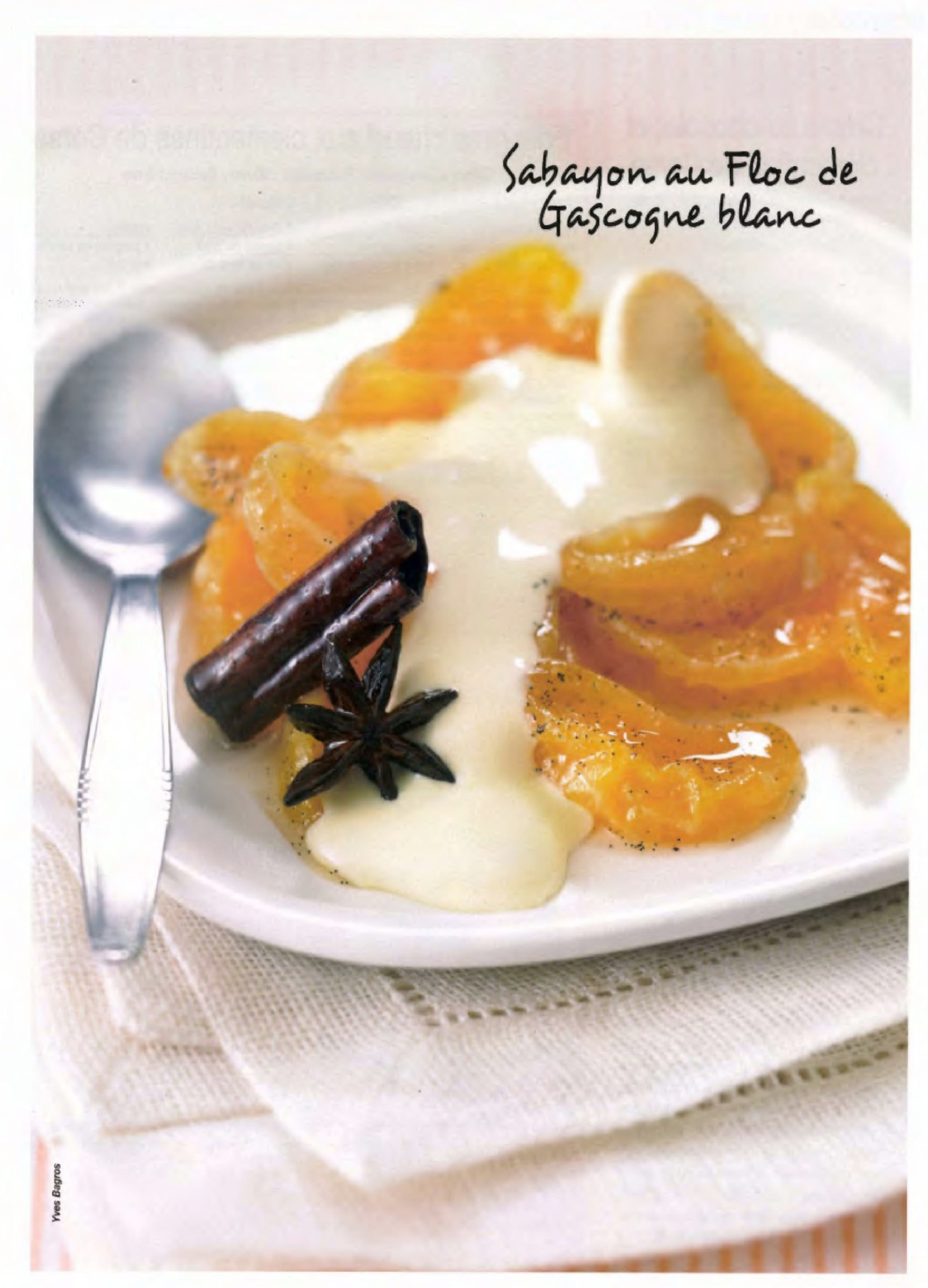
- 12 clémentines
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 13 cl de Floc de Gascogne blanc

Pour le sirop :
- 60 cl d'eau
- 225 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 2 bâtons de cannelle
- 1 étoile de badiane

Astuce
Pour relever le goût de ce dessert, saupoudrez vos assiettes de cannelle.

- Pour le sirop, dans une casserole, versez l'eau, le sucre, la gousse de vanille grattée et les épices. Portez le tout à ébullition puis baissez le feu et laissez réduire.
- Prélevez le zeste d'une clémentine (à utiliser ensuite pour la décoration). Épluchez-la et séparez les quartiers. Ajoutez-les dans le sirop et faites-les cuire pendant 5 mn. Laissez infuser.
- **Pour le sabayon :** préparez le bain-marie. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Versez les jaunes dans un cul de poule et ajoutez le sucre, puis fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez alors le Floc de Gascogne, placez le cul de poule au bain-marie tout en remuant. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et bien onctueux.
- **Pour le dressage :** dans une assiette creuse, disposez les quartiers de clémentines de Corse égouttés, puis nappez-les de sabayon. Décorez l'assiette avec les zestes de clémentine.

Sabayon au Floc de Gascogne blanc



Yves Bagros

Crème au chocolat et clémentine de Corse

Pour 6 personnes – Préparation : 10 mn
Cuisson : 10 mn – Réfrigération : 2h

Coût : ★ – Difficulté : ★

Pour la crème :
- 250 g de chocolat noir
- 20 cl d'eau minérale
- 30 cl de crème fleurette
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre

Pour les clémentines :
- 6 clémentines
- 100 g de sucre
- 10 cl d'eau


Jean-Claude Amiel

- Mettez le chocolat cassé en morceaux dans une casserole avec l'eau et 20 cl de crème, laissez frémir 10 mn en remuant souvent jusqu'à ce que la préparation épaississe puis retirez du feu.
- Faites bouillir le sucre et 3 c. à soupe d'eau jusqu'à ce que vous obteniez un caramel. Ajoutez-le au chocolat fondu avec le reste de crème et le beurre coupé en morceaux et lissez au fouet.
- Laissez refroidir puis répartissez ensuite la crème dans des verres et réservez au frais 2h minimum.
- Pendant ce temps, lavez 2 clémentines en les brossant sous l'eau chaude, essuyez-les, râpez leur zeste et pressez leur jus.
- Faites bouillir le sucre avec les zestes, le jus des clémentines et 5 c. à soupe d'eau pendant 5 mn sur feu vif.
- Épluchez les clémentines, retirez les quartiers, mettez-les dans le sirop, portez à ébullition puis retirez aussitôt du feu. Laissez refroidir.
- Au dernier moment, disposez les quartiers de clémentine sur le chocolat et servez.

Astuce
Pour un effet encore plus chocolaté, parsemez votre préparation de quelques copeaux de chocolat.

le beurre tartiné sur votre pain grillé, tandis que ces quartiers délicatement découpés colorent d'un orange ensoleillé une salade de fruits frais. Mais pour la transformer en un véritable cocktail de vitamines et d'antioxydants, il suffit de la manger nature à tout moment de la journée ou pressée dans votre jus de fruits du matin. Rien de mieux pour être en pleine forme lors des longues journées d'hiver...

Pauline Baron

Foie gras chaud aux clémentines de Corse

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 5 mn

Coût : ★ ★ – Difficulté : ★

- 1 bloc de foie gras de canard fermier cru des Landes de 500 g environ
- 4 clémentines
- 2 c. à soupe de miel
- 5 cl de Banyuls rouge
- 4 feuilles de brick
- 10 cl de fond de volaille
- 1 poignée de salade mélangée

- Taillez 8 ronds de 15 cm de diamètre dans les feuilles de brick, pliez-les en corolles dans des moules à tartelettes individuels. Faites-les dorer 5 mn au four préchauffé à 180°C (Th.6).
- Pressez la chair de 2 clémentines pour récupérer le jus.
- Faites caraméliser le miel dans une casserole. Ajoutez le jus des agrumes et le Banyuls. Ajoutez les quartiers de clémentines restantes dans la sauce, gardez-la au chaud. Coupez le bloc de foie gras en 4 tranches épaisses, salez et poivrez.
- Faites chauffer une poêle sur feu vif. Déposez les tranches de foie gras fermier des Landes dedans, laissez cuire 3 mn environ de chaque côté, épongez-les ensuite sur un papier absorbant. Répartissez la salade dans les feuilles de brick. Déposez le foie gras chaud par dessus, nappez de sauce et de clémentines.
- Servez aussitôt.

Astuce
Chaud, le foie gras est encore plus savoureux lorsqu'il est grillé à l'intérieur. Pour parvenir à ce résultat, saisissez une tranche dans une poêle bien chaude, puis utilisez une 2nde poêle pour saisir la 2nde tranche.

Fondant aux clémentines et chocolat intense

Pour 6 personnes – Préparation : 40 mn – Cuisson : 1h – Réfrigération : 2h

Coût : ★ – Difficulté : ★

Pour les clémentines en sirop :
- 12 clémentines
- 30 g de sucre

Fondant au chocolat intense :
- 100 g de chocolat noir
- 200 g de beurre + 10 g
- 100 g de farine
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 1 c. à café de levure chimique
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- Zeste de 1 clémentine râpée

Ganache au chocolat :
- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème fleurette
- 20 g de beurre

Crème anglaise à la clémentine :
- 50 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- Le zeste râpé et le jus d'une clémentine


Jean-Claude Amiel

Astuce
Pour corser légèrement l'arôme du chocolat noir, ajoutez quelques graines de café très fort.

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Beurrez un moule à cake.
- **Pour le gâteau :** faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine, la levure et le cacao puis le beurre et le chocolat fondus. Faites cuire 30 à 40 mn dans un moule à cake puis laissez refroidir.
- Faites bouillir la crème avec le zeste d'une clémentine, versez-la sur le chocolat cassé en morceaux et remuez au fouet jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Ajoutez le beurre, fouettez et réservez.
- **Pour la crème anglaise :** faites chauffer le lait avec le zeste d'une clémentine, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, versez le lait dessus en remuant puis faites cuire 8 mn sur feu doux en remuant. Ajoutez le jus de la clémentine à la fin, mélangez et laissez refroidir.
- Pour le sirop : pressez le jus de 2 clémentines, pelez celles restantes et séparez les quartiers. Faites chauffer dans une poêle le sucre, le jus des clémentines et 4 c. à soupe d'eau. Lorsque le sirop bout, ajoutez la moitié des quartiers de clémentine, faites cuire 5 mn en remuant puis laissez tiédir.
- **Pour le montage :** coupez le gâteau en 2 dans le sens de la longueur. Tapissez le moule à cake de papier sulfurisé, puis remettez le gâteau au fond. Étalez une couche de ganache, répartissez les quartiers de clémentine réservés, posez ensuite le dessus du gâteau, rabattez le papier sulfurisé en appuyant pour souder les 2 parties et mettez au frais au moins 2h.
- Démoulez le gâteau, répartissez les clémentines au sirop dessus et servez coupé en parts avec la crème anglaise.


Foie gras chaud
aux clémentines
de Corse
PL Viel

Charlotte aux petits-suisses et aux poires

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn – Réfrigération : 2h
Coût : ★ – Difficulté : ★

- 30 boudoirs
- 1 grosse boîte de poires au sirop
- 1 c. à soupe de rhum
- 6 petits-suisses
- 4 c. à soupe de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de sucre
- 100 g de chocolat
- 2 cl de crème liquide

- Ouvrez la boîte de poires au sirop, réunissez le sirop et le rhum dans une assiette creuse et placez les poires dans une autre.
- Taillez les poires en petits dés.
- Plongez quelques secondes chaque boudoir dans le mélange de sirop et de rhum (ne les trempez pas trop longtemps, ils doivent encore se tenir et être légèrement fermes). Tapissez-en, au fur et à mesure, les bords et le fond d'un moule à charlotte (d'environ 18 cm de diamètre).
- Déposez les petits-suisses dans un saladier, mélangez et détendez avec le lait.

Astuce
Si vous n'avez pas de petits-suisses, utilisez du fromage blanc !

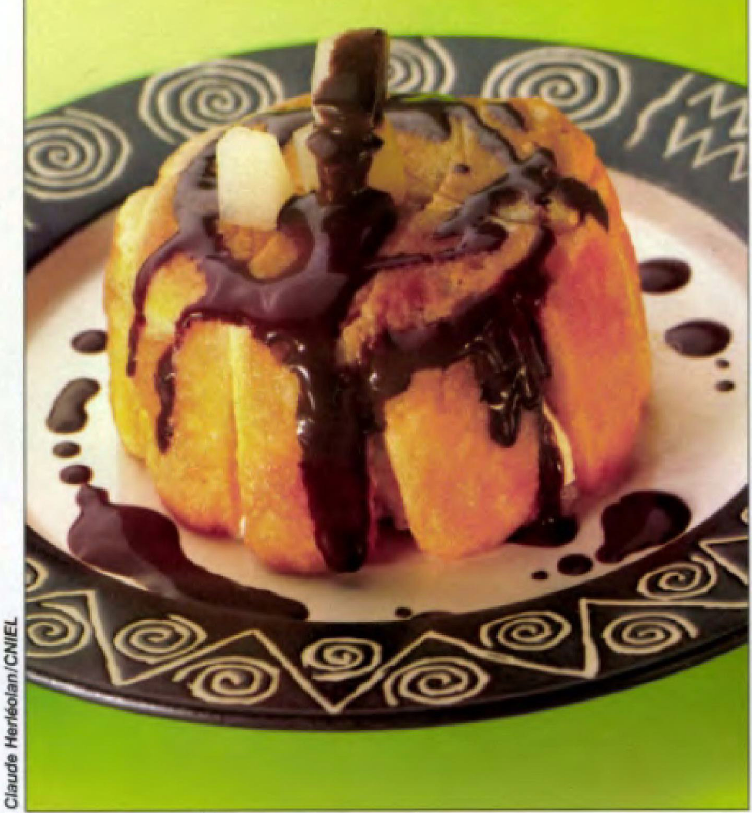
- Ajoutez les sucres et les poires, mélangez puis déposez la moitié de ce mélange dans le moule, couvrez de boudoirs, déposez l'autre moitié du mélange et terminez par une couche de boudoirs (les ingrédients doivent arriver presqu'au ras bord).
- Enfermez hermétiquement la charlotte dans le moule (en y mettant son couvercle) et placez au réfrigérateur 2h au minimum.
- Au dernier moment, coupez le chocolat en morceaux, placez-le dans une casserole, versez la crème et faites chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que le chocolat fonde.
- Démoulez délicatement la charlotte, présentez-la dans un joli plat. Versez dessus le coulis de chocolats.
- Taillez la charlotte en parts égales et servez.


Claude Herléolan/CNIEL


Claude Herléolan/CNIEL


Claude Herléolan/CNIEL


Claude Herléolan/CNIEL


Claude Herléolan/CNIEL



Lafont
presse

Les magazines positifs

















Groupe de presse indépendant depuis 1984.

www.entreprendre.fr

Nos magazines sont créés et imprimés en France



80 magazines à forte affinité...

En kiosques ou sur www.lafontpresse.fr

LE CLASSEMENT 2016 DES MEI



Pour sélectionner les 100 meilleurs vins de France, nous sommes partis d'un échantillon d'environ 7000 vins, parmi lesquels figuraient tous les crus français les plus prestigieux, mais aussi plusieurs centaines de merveilles inconnues. Au fil de nos sélections, notre panel s'est naturellement réduit. Les dernières dégustations ont concerné un échantillon de plus de 500 vins et se sont toutes déroulées à l'aveugle.

Pour figurer dans notre classement des meilleurs vins de France édition 2016, chaque nectar devait réunir trois conditions : obtenir une note supérieure ou égale à 92 (les vins devaient donc être au moins " Excellent "), être disponibles sans trop de difficultés (stocks non épuisés, réservation non impérative, prix non prohibitif) à la vente à la propriété ou en boutique, et un seul vin par domaine pouvait intégrer notre sélection. Nous avons donc distingué, parmi les meilleurs vins français, une bouteille sur (presque) quarante. Aux Jeux Olympiques, un tel exploit est couronné par une médaille d'or.

Bertrand Rougier, Claire Guiboud, Olivier Cao, Jérôme Pardigon, Nicolas Vannier, Thierry Krga, Karl Vulliez

BARÈME	CATÉGORIE
100	Légendaire
98-99	Extraordinaire
97-95	Exceptionnel
92-94	Excellent
88-91	Très bon
80-87	Bon
70-79	Correct
69-60	Médiocre
59-50	Insuffisant
49-00	Défectueux

Classement Lafont presse exclusif et indépendant

RANG	COULEUR	RÉGION	APPELLATION	MILLÉSIME	VIN	DOMAINE	NOTE	PAGE
1	Rouge	Vallée du Rhône	Hermitage	2010	Ex-Voto	Guigal	100	40
1	Rouge	Vallée du Rhône	Côte-Rôtie	2010	La Mouline	Guigal	100	40
1	Rouge	Vallée du Rhône	Côte-Rôtie	2010	Landonne	Guigal	100	40
2	Rouge	Languedoc/Roussillon	Pic Saint Loup	2013	Clos du Pic	Puech Haut	99	19
3	Blanc Liquoreux	Loire	Coteaux du Layon	2010	Cuvée Stefy	Domaine des Hauts Perrays	99	42
4	Blanc	Alsace	Gewurztraminer	2012	Zind Humbrecht	Gewurztraminer Hengst 2012	99	42
4	Blanc Liquoreux	Loire	Quarts de Chaume	1997	Quarts de Chaume	Baumard	99	28
5	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2012	Pure	Barroche	99	44
6	Blanc Liquoreux	Loire	Coteaux du Layon	2010	Anthologie	Delesvaux	99	87
7	Rouge	Vallée du Rhône	Côte-Rôtie	2011	Lancement	Michel et Stéphane Ogier	99	44
7	Rouge	Languedoc/Roussillon	Côtes du Roussillon Village	2013	Petite Sibérie	Clos des Fées	99	45
7	Rouge	Languedoc/Roussillon	Minervois-La-Livinière	2013	Clos d'Ora	Gérard Bertrand	99	96
8	Rouge	Languedoc/Roussillon	Coteaux du Languedoc	2011	Quetton	Château de l'Engarran	98	46
8	Rouge	Languedoc/Roussillon	Coteaux du Languedoc	2013	Clos de Penedesses	La Tour de Penedesses	98	46
9	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2012	Chante Le Merle	Bosquet des Papes	98	46
9	Rouge	Bordeaux	Médoc	2003	L'Inclassable de Rémy Fauchey	Château l'Inclassable	98	37
10	Rouge	Vallée du Rhône	IGP Vaucluse	2010	Gourt de Mautens	Gourt de Mautens	98	46
10	Blanc	Vallée du Rhône	Hermitage	2013	Domaine des Tourettes	Delas	98	46
11	Rouge	Languedoc/Roussillon	Coteaux du Languedoc	2009	O3	Clos des Nines	98	47
11	Blanc	Alsace	Bergheim	2010	Altenberg de Bergheim	Marcel Deiss	98	47
12	Rouge	Bourgogne	Corton	2010	Clos du Roy	Louis Latour	98	48
12	Rouge	Vallée du Rhône	Côte-Rôtie	2012	Face Sud	Dauvergne et Ranvier	98	48
13	Blanc Liquoreux	Alsace	Gewurztraminer	2013	Gewurztraminer Grand Cru Mambourg Vendanges Tardives	Weinbach	98	49
13	Blanc	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2012	Vieilles Vignes	Château de Beaucastel	98	49
14	Blanc	Bourgogne	Corton Charlemagne	2012	Corton Charlemagne	Faiveley	98	50
14	Blanc	Vallée du Rhône	Condrieu	2013	Coteau du Vernon	Georges Vernay	98	50
14	Blanc	Champagne	Champagne	2002	Célébris Extra Brut	Gosset	98	50
14	Blanc	Champagne	Champagne	2005	Clos des Goisses	Philipponnat	98	50
15	Rouge	Bordeaux	Haut-Médoc	2009	L'Extrait d'Haut Peyrat	Haut-Médoc	98	50
15	Blanc Liquoreux	Bordeaux	Sauternes	1990	Gilette	Gilette	98	51
15	Rouge	Provence	Vin de Pays de la Méditerranée	2009	Saint Salonius	Abbaye de Lérins	98	77
15	Rouge	Bourgogne	Chambertin	2013	Griotte-Chambertin	Chanzy	98	80
16	Blanc	Champagne	Champagne	1998	P2	Dom Pérignon	98	51
17	Blanc	Jura	Jura	2010	Savagnin	Berthet-Bondet	97	52
18	Blanc	Vallée du Rhône	IGP Méditerranée	2012	Magic White	Terre des Amoureuses	97	52
18	Blanc	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2013	Boisrenard	Beaurenard	97	52
18	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2007	Peur Bleue	Château de la Gardine	97	16
19	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2012	Etienne Gonnet	Domaine Font de Michelle	97	53
19	Blanc	Vallée du Rhône	Condrieu	2013	Caresse	Domaine Pichon	97	53
20	Blanc liquoreux	Jura	Vin de Paille	2009	Vin de Paille	Jacques Tissot	97	53
20	Rouge	Bourgogne	Beaune	2006	Clos des Ursules	Louis Jadot	97	53
20	Rouge	Vallée du Rhône	Cornas	2012	Billes Noires	Domaine du Coulet	97	54
20	Rouge	Languedoc/Roussillon	Côtes du Roussillon Villages	2012	Rectificando Invenies	Bila-Haut	97	54
21	Blanc Liquoreux	Vallée du Rhône	Condrieu liquoreux	2012	Fleurs d'Automne	Pierre Gaillard	97	55
22	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2013	Réserve	Clos du Caillou	97	55
23	Rouge	Vallée du Rhône	Vin de Pays IGP Vaucluse	2009	Abélard	Le Chêne Bleu	97	85
24	Blanc liquoreux	Alsace	Riesling	2013	Epicentre	Albert Mann	97	55
24	Blanc	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2010	Clos de Beauvenir	Château de la Nerthe	97	56
25	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2013	Vieilles Vignes	Domaine de la Janasse	97	56
26	Blanc	Champagne	Champagne	2002	Chante-Alouette	Gonet-Médeville	97	56
27	Blanc	Champagne	Champagne	2002	William Deutz	Deutz	97	56
27	Rouge	Bourgogne	Vosne-Romanée	2013	Les Malconsorts	Clos Frantin	97	93
28	Rouge	Languedoc/Roussillon	Saint-Chinian	2011	Acutum	Mas de Cynanque	96	57
29	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2012	Lucille Avril	Durieu	96	57
30	Rouge	Vallée du Rhône	Lirac	2012	La Plume du Peintre	Mordorée	96	6
31	Rouge	Languedoc/Roussillon	Vin de Pays de l'Hérault	2011	Daumas Gassac	Daumas Gassac	96	57
31	Rouge	Vallée du Rhône	Côte-Rôtie	2012	Gerine	André François	96	57

LLEURS VINS DE FRANCE

32	Rouge	Languedoc/Roussillon	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2012	Pilou	Olivier Pithon	96	58
33	Blanc	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2012	Eicelenci	Nalys	96	58
33	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2012	La Crau de ma Mère	Domaine Mayard	96	58
34	Rouge	Vallée du Rhône	IGP des Collines Rhodaniennes	2013	Taburnum	Les Vins de Vienne	96	58
35	Rouge	Languedoc/Roussillon	Terrasses du Larzac	2013	Feu Sacré	Mas Cal Demoura	96	59
35	Rouge	Bourgogne	Nuits-Saint-Georges	2011	Aux Perdrix	Domaine des Perdrix	96	59
36	Blanc	Vallée du Rhône	Hermitage	2012	Chevalier de Stérimberg	Jaboulet	96	59
37	Rouge	Vallée du Rhône	Côte-Rôtie	2012	Maison Rouge	Domaine Mouton	96	60
37	Blanc liquoreux	Alsace	Gewurztraminer	2000	Gewurztraminer SNG Réserve exceptionnelle	Lorentz	96	60
38	Rouge	Bordeaux	Bordeaux Supérieur	2010	Balthus	Château de Reignac	96	60
39	Blanc	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2014	Clos des Papes	Clos des Papes	96	60
40	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2013	Vieilles Vignes	Grand Veneur	96	61
41	Rouge	Bordeaux	Fronsac	2008	Le Défi de Fontenil	Château de Fontenil	96	30
42	Rouge	Vallée du Rhône	Côtes du Vivarais	2011	La Ligure	Domaine Gallety	96	61
42	Blanc	Bourgogne	Chablis	2012	Les Clos	Laroche	96	35
43	Rouge	Bordeaux	Côtes de Francs	2011	Barthélémy	Château le Puy	96	61
44	Blanc	Vallée de la Loire	Savennières	2012	Coulée de Serrant	Coulée de Serrant	96	62
45	Rouge	Sud-Ouest	Cahors	2012	New Black Wine	Triguedina	96	62
46	Rouge	Bordeaux	Pomerol	2012	La Conseillante	La Conseillante	96	62
47	Blanc	Bourgogne	Corton-Charlemagne	2011	Corton-Charlemagne	Doudet-Naudin	96	63
48	Blanc	Champagne	Champagne	2005	Comtes de Champagne	Taittinger	96	63
48	Blanc	Champagne	Champagne	2004	Grande Dame	Veuve Clicquot	96	63
49	Blanc Liquoreux	Vallée du Rhône	Vin de Paille	2000	Vin de Paille	Cave de Tain	96	64
50	Blanc	Bourgogne	Mercurey	2012	La Mission	Château de Chamirey	95	65
51	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2007	Châteauneuf-du-Pape	Domaine de la Graveirette	95	65
51	Rosé	Champagne	Champagne	Nm	Saignée	La Villesenière-Claude Michez	95	65
52	Blanc	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2014	Catarina	Duseigneur	95	65
53	Blanc	Champagne	Champagne	Nm	Le Carat du Mesnil	Gimmonet Gonet	95	66
53	Rouge	Languedoc/Roussillon	AOP Languedoc	2011	Prieuré Saint Jean de Bébian	Prieuré Saint Jean de Bébian	95	66
54	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2012	Auguste Favier	Saint Préfert	95	66
54	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2011	Les Hautes Brusquières	Domaine de la Charbonnière	95	66
55	Blanc	Bordeaux	Vin de table blanc	2012	La Grande Clotte	La Grande Clotte	95	30
55	Blanc	Alsace	Pinot Gris	2011	Réserve Personnelle	Trimbach	95	66
56	Rouge	Vallée du Rhône	Hermitage	2012	Ermitage	Maison Nicolas Perrin	95	66
56	Blanc	Vallée du Rhône	Condrieu	2013	Cuvée de Chéry	Niero	95	67
57	Rouge	Loire	Chinon	2010	Crescendo	Couly Dutheil	95	33
58	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2013	Impériale	Raymond Usseglio	95	67
58	Blanc	Vallée du Rhône	Hermitage	2011	Hermitage	Famille Tardieu	95	68
59	Blanc	Champagne	Champagne	2004	Blanc de Blancs Vintage	Champagne Colin	95	68
60	Rosé	Champagne	Champagne	2006	Grande Sendrée	Drappier	95	68
61	Rouge	Vallée du Rhône	Cornas	2012	Vieilles Vignes	Alain Voge	95	68
62	Rouge	Bordeaux	Pomerol	2011	Château La Clémence	Château La Clémence	95	68
62	Rouge	Vallée du Rhône	Côte-Rôtie	2012	Maison Rouge	Duclaux	95	68
63	Blanc	Champagne	Champagne	Nm	BdeB	Besserat de Bellefon	95	91
64	Rouge	Bordeaux	Pessac-Léognan	2011	Domaine de Chevalier	Domaine de Chevalier	95	69
64	Blanc	Champagne	Champagne	2004	Blanc de Blancs Vintage	Pol Roger	95	69
65	Blanc	Champagne	Champagne	2000	Brut millésimé 2000	Gratien	95	69
66	Blanc	Champagne	Champagne	2000	Comme Autrefois	Françoise Bedel	95	69
67	Blanc	Champagne	Champagne	2006	Alpha	Jacquart	95	69
68	Rosé	Champagne	Champagne	2007	Femme de Champagne rosée	Duval-Leroy	95	70
69	Blanc	Vallée du Rhône	Lirac	2013	Casta Diva	Maby	94	70
70	Rouge	Languedoc/Roussillon	Costières de Nîmes	2013	Qu'es Aquo	Château d'Or et de Gueule	94	70
71	Rouge	Bordeaux	Pessac-Léognan	2012	Château de France	Château de France	94	70
71	Rouge	Bordeaux	Pessac-Léognan	2002	Château Haut Bergey	Château Haut Bergey	94	71
72	Blanc	Champagne	Champagne	Nm	Carte d'Or	Goutorbe-Bouillot	94	71
72	Rouge	Vallée du Rhône	Côte-Rôtie	2012	Améthyste	Vignobles Levet	94	71
73	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2010	Cuvée du Lion	Tour Saint-Michel	94	71
74	Rouge	Provence	Bandol	2012	Pibarnon	Pibarnon	94	71
75	Blanc	Champagne	Champagne	Nm	Cuvée René	Champagnes Tribaut	94	71
76	Blanc	Champagne	Champagne	2006	Pinot Blanc Extra Brut	Chassenay d'Arce	94	71
77	Blanc	Champagne	Champagne	2004	Sources du Flagot	Michel Loriot	**94**	**72**
78	Blanc	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2014	Extrait	Chante Cigale	**94**	**72**
79	Rouge	Bourgogne	Volnay	2012	Clos des Chênes	Château de Meursault	**94**	**72**
80	Rouge	Bordeaux	Pomerol	2012	Château Le Bon Pasteur	Château Le Bon Pasteur	**94**	**31**
81	Rouge	Bordeaux	Margaux	2008	Château Lascombes	Château Lascombes	**94**	**72**
82	Blanc	Champagne	Champagne	2004	Palme d'Or	Nicolas Feuillatte	**94**	**72**
83	Blanc	Jura	Arbois	2010	Arbois	Gérard Villet	**93**	**72**
84	Rosé	Champagne	Champagne	Nm	Brut rosé	Jean Hû	**93**	**73**
85	Blanc	Champagne	Champagne	Nm	Fleur de Bois	Champagne Lutun	93	73
85	Rouge	Provence	Côtes-de-Provence	2006	Clarendon	Domaine Gavoty	93	73
86	Blanc	Champagne	Champagne	Nm	Grand Cru 2004	Champagne Moncuit	93	73
87	Rouge	Vallée du Rhône	Châteauneuf-du-Pape	2010	Prestige	Château Cabrières	93	73
88	Rouge	Bourgogne	Corton	2011	Corton Rognet	Domaine Chevalier	93	73
89	Blanc	Champagne	Champagne	Nm	Blanc de Blancs	Delamotte	93	73
90	Rouge	Bordeaux	Margaux	2006	Château Brane Cantenac	Château Brane Cantenac	93	74
91	Rouge	Vallée du Rhône	Hermitage	2012	Monier de la Sizeranne	Chapoutier	93	74
92	Rouge	Bordeaux	Saint-Julien	2012	Leoville Barton	Leoville Barton	93	74
93	Rosé	Provence	Vin de France	2013	Domaine de la Bégude	Domaine de la Bégude	92	74
94	Blanc	Bourgogne	Pouilly-Fuissé	2013	Quintessence	Sangouard-Guyot	92	74
95	Blanc	Bourgogne	Chablis	2013	L'Homme Mort	Domaine Durup	92	74
96	Rouge	Vallée du Rhône	Crozes-Hermitage	2012	Terre d'Arce	Michelas St Jemms	92	74
97	Blanc	Champagne	Champagne	Nm	Dry	Noël Bazin	92	74
98	Rouge	Bordeaux	Pessac-Léognan	2010	Domaine de la Solitude	Domaine de la Solitude	92	74
99	Blanc	Champagne	Champagne	Nm	Cuvée des Jean	Jean Josselin	92	74
100	Rouge	Bordeaux	Saint-Emilion	2011	Destieux	Destieux	92	74



Maison Besserat de Bellefon


Cédric Thiébault dans les vignes.

Besserat de Bellefon

CHAMPAGNES DE GASTRONOMIE

La Maison Besserat de Bellefon a été fondée en 1843, à Aÿ, par Edmond Besserat. Immédiatement, il décida de distribuer son champagne, essentiellement dans les hôtels et les restaurants, pour en faire un produit de luxe voué à l'hédonisme et la gastronomie. En 1920, son petit fils se maria avec Yvonne de Méric de Bellefon (issue d'une famille de la noblesse champenoise). De cette union, naquit la maison Besserat de Bellefon, qui prit ses armes et son nom actuels. Toutefois, il fallut encore attendre dix années pour que la maison gagne toute son envergure. Le directeur d'un célèbre restaurant parisien, « La Samaritaine de Luxe », demanda alors à Victor Besserat de lui préparer un vin suffisamment onctueux pour accompagner tout un repas. Il réussit si bien le challenge lui étant proposé, que le restaurateur lui commanda 1000 bouteilles de son vin. La Cuvée des Moines (en hommage aux moines bénédictins qui les premiers surent maîtriser la double fermentation du Champagne) venait d'être créée et de trouver instantanément une formidable légitimité.





L'histoire des champagnes Besserat de Bellefon les a donc naturellement portés vers la gastronomie. Les cuvées des Moines sont ainsi réalisées depuis plus de 80 ans pour s'accorder aux plus fastueux banquets. La Maison s'appuie sur un vignoble de 25 hectares principalement situé dans la Vallée de la Marne ainsi que sur un réseau de fidèles vignerons. Les vins de Besserat de Bellefon ne subissent pas de fermentation malolactique. La technique d'élaboration utilisée nécessite moins de liqueur de tirage, ce qui entraîne une pression plus faible à l'intérieur de la bouteille, qui produit au final des bulles 30% plus fines et confère aux vins une réelle onctuosité.

Les champagnes Besserat de Bellefon font aujourd'hui partie du groupe Lanson et ont célébré leur 170ème anniversaire en créant la cuvée BdeB. La fête ne fait donc que commencer.

Nicolas Vannier





BDEB (95/100)

Prix : 55 à 65 €



C'est la cour italienne, réunie à Rome, en compagnie des plus belles femmes d'Europe et face aux vestiges de sa gloire ancestrale.

La robe est un or pâle évanescent. Le décor finement boisé du bouquet met en scène de sculpturaux et puissants parfums de vanille, de cèdre et de beurre salé. L'attaque est vraiment ample, riche. Le palais est construit en panettone. On y observe comploter des fruits confits et de la cannelle. La rétro-olfaction est un carnaval où se produisent du yuzu et de la cire à bois. En finale, crème brûlée, amandes et brioche exhibent leur opulence au dégustateur. Une cuvée qui est destinée à jouer, avec régularité, dans la cour des grands.

CUVÉE DES MOINES BLANC DE BLANCS (94/100)

Prix : 35 à 45 €

La Cuvée des Moines Blanc de Blancs fut élaborée pour la première fois en 1999. Elle évoque d'enfantins souvenirs de vacances, à la plage, en été, par grands vents et forte marée.

La robe est or aux reflets citron. Le bouquet est balayé par d'agréables alizés d'amandes, d'épices douces et de bois. La minéralité de l'attaque est particulièrement rafraîchissante. Elle entraîne à sa suite de délicats et joyeux arômes de chèvrefeuille, de miel de sapin et de levure. La rétro-olfaction est fleurie d'acacia et de bruyères un peu sèches. La finale porte des jus d'agrumes et d'abricots puissants, qui font plusieurs fois le tour du palais sans se départir de leur texture moelleuse, à la limite de la confiture. Un vin pour prolonger l'été, où la nuit.

CUVÉE DES MOINES EXTRA-BRUT (92/100)

Prix : 35 à 45 €

Destiné à la haute gastronomie, la cuvée des Moines Extra Brut a été créée en 2009. Son dosage est de seulement 3,5 grammes de sucre par litre.

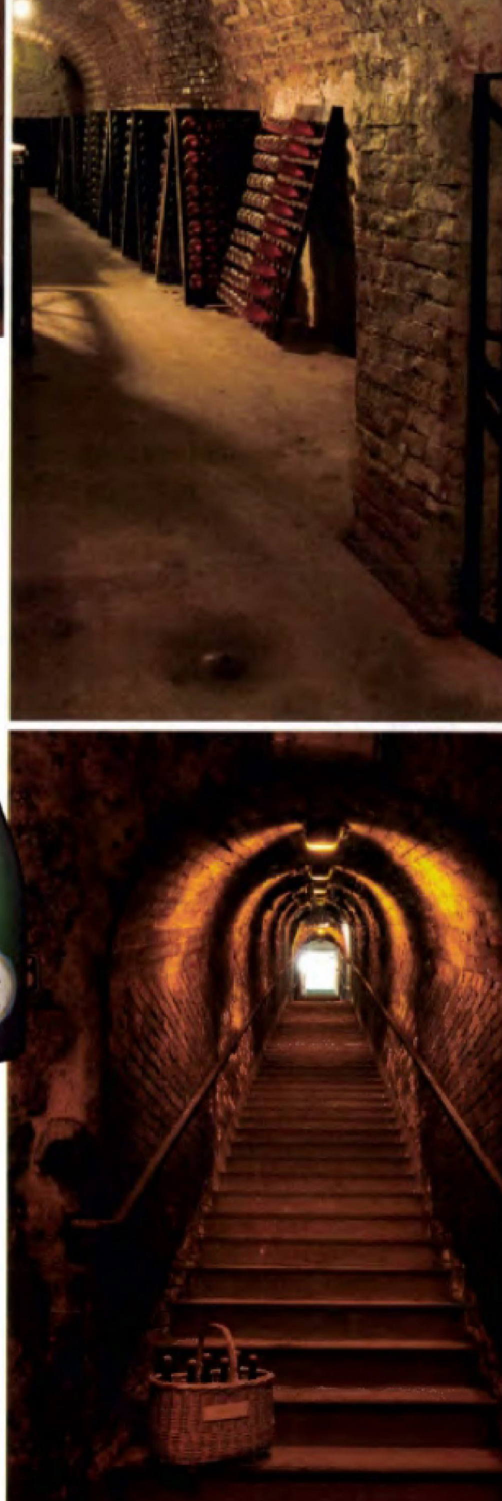
La robe est jaune paille. Les fleurs séchées et la bergamote envahissent le bouquet. Sel, miel et abricots enchantent l'attaque. La rétro-olfaction est faite de cire et de miel d'acacia. Abricots et compotes d'agrumes adoucissent la finale. Un délice avec des poissons grillés sur peau.

CUVÉE DES MOINES 2007 (91/100)

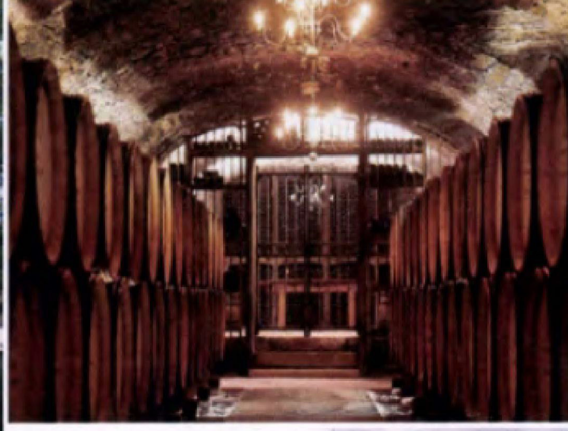
Prix : 40 à 50 €

La Cuvée des Moines 2000 fut le premier champagne de la gamme à être millésimé.

La robe est or jaune. Les notes florales (acacia, tulipe, gentiane) et iodée du bouquet sont charmantes. L'attaque est exceptionnellement crémeuse. Elle permet d'intégrer la minéralité à des arômes de compote. La rétro-olfaction est dominée par le chèvrefeuille. Les mirabelles et les épices exotiques (gingembre, anis) rafraîchissent et rajeunissent la finale. Le champagne idéal pour accompagner les vieux parmesans.









Le Clos Frantin

LIEU DE LÉGENDE

Le domaine du Clos Frantin, qui appartient à la Maison Albert Bichot, est l'un des plus emblématiques de la Côte de Nuits, car il est présent dans la plupart de ses appellations légendaires, comme Richebourg ou Les Malconsorts, à Vosne-Romanée, climat qui jouxte la Tâche, et partage la typicité de ses sols.

Depuis 1350, la famille Bichot est enracinée en Bourgogne, mais ce n'est qu'au XIXème siècle qu'elle s'enticha de vignes et de vins. En 1831, Bernard Bichot fonda sa maison de négoce, à Monthélie. Mais c'est à la fin du XIXème siècle que son petit-fils, Albert Bichot, lui donna un nouvel essor, notamment en s'installant définitivement à Beaune. L'héritage familial s'est depuis lors perpétué de père en fils, Albéric Bichot représentant la sixième génération dirigeant la prestigieuse maison.

Chez Albert Bichot, à chaque sous-région viticole correspond un domaine (Château Long-Depaquit à Chablis, Domaine du Clos Frantin et du Château Gris à Nuits-Saint- Georges, Domaine du Pavillon à Pommard ou Domaine Adélie à Mercurey), comprenant à la fois des vignes, mais également une structure dédiée : des équipes de viticulture, de vinification et des installations appropriées (cuverie, cave de vieillissement). Au cas particulier, le fameux Domaine du Clos Frantin couvre 13 hectares, dont 8 en Premiers et en Grands Crus. Dans les vignes, engrais et désherbants ont depuis longtemps été remplacés par compost et labours. Respect des sols, tailles sévères et vendanges en vert permettent d'obtenir des fruits de grande qualité. Les nectars du domaine sont vinifiés dans le bâtiment historique sis à l'entrée de Nuits-Saint-Georges.

Dans les chais, le travail par gravité a remplacé les opérations mécaniques, de manière à mieux respecter la qualité et le potentiel aromatique des raisins. Les vignes sont âgées en moyenne de trente à soixante ans. Les baies sont transportées vers la cuverie en petits wagonnets. Les fermentations alcooliques sont généralement assez longues : trois semaines en cuve, 30 à 45 jours en fûts. Les températures sont maîtrisées pour éviter une fermentation trop tumultueuse et/ou rapide. Pour les rouges, pas de foulage, éraflage à 100% avec une phase préfermentaire à froid de 4 à 6 jours pour renforcer et développer l'aspect fruité du pinot noir et obtenir une robe d'une couleur intense. La durée moyenne de cuvaison est de trois semaines, pour favoriser des extractions fines et équilibrées. Les vinifications sont réalisées avec une parfaite maîtrise des températures et uniquement avec des levures indigènes. Les pigeages sont effectués différemment en fonction de chaque cuvée et de chaque millésime, pour conserver la finesse et l'intensité propres au terroir. Les vins sont transférés par gravité depuis les cuves et les foudres de vinification vers les caves voûtées moyenâgeuses abritant 700 pièces à la température constante de 13°C. Là, dans une hygrométrie parfaite, ils sont élevés durant 12 à 16 mois dans des fûts de chêne aux chauffes et aux origines variées, de manière à obtenir des boisés discrets et complexes, susceptibles d'augmenter le raffinement des vins. Ici naissent parmi les nectars les plus élégants, les plus denses et les plus structurés de Bourgogne, c'est irréfutable.

Stéphane Vannier

VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU LES MALCONSORTS 2013 (97/100)

Prix : 100 à 150 €

Alice est de retour au pays des merveilles. Plus grande est plus maquillée qu'auparavant, elle n'a plus peur des petites bêtes, et s'amuse à taquiner la progéniture du lapin blanc, qui l'entraîne dans des champs multicolores.

La robe est une dentelle de grenat. Le bouquet avance dans des sous-bois épanouis par de superbes fleurs : lavandes, roses et violettes. L'attaque est soyeuse, chaleureuse, juteuse. On y goûte à des jus de réglisse et de cerises qui coulent sur un lit d'aubépine et de fourrure. Les tannins sont magnifiques et montent sans peine en haut de la rétro-olfaction, où ils rencontrent des personnages étonnants : griottes au zan et amandes épicées. La finale, charnue, s'attarde longtemps sur la peau des cerises avant de rebondir sur d'enchanteurs parfums de prunes et de vanille. Un véritable vin de jouvence, concentré de plaisir pur, qui ne communique qu'allégresse et souvenirs enchantés, et se tient à la hauteur de son prestigieux voisin, La tâche !

CLOS DE VOUGEOT 2011 (96/100)

Prix : 150 à 200 €

C'est Dita Von Teese, escarpins rouges aux pieds, maillot de bain avec porte-jarretelles, qui descend de son pédalo, qu'elle a planté sur le grand ponton faisant face à l'hôtel Martinez.

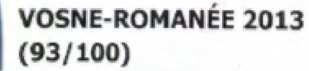
La robe est un carmin de rouge à lèvres. Le bouquet est une composition d'une rare beauté et d'un classicisme absolu, même s'il ne manque pas de fantaisie. En effet, on y remarque immédiatement de sculpturaux arômes de sirop de cerises, de vanille du bois, de santal et de réglisse. L'attaque évolue sur une terre mouillée et dévoile un somptueux profil, certes immobile, mais complètement hypnotique. Le poivre, les griottes et la venaison y respirent les embruns salins et fleuris qui descendent de la rétro-olfaction. La finale est excitante. Champignons, cannelle et fraises des bois ne peuvent lui résister. Un vin fort bien apprêté, dont le souvenir peut encore enivrer longtemps après sa dégustation.

NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU CHÂTEAU GRIS – MONOPOLE 2013 (94/100)

Prix : 45 à 55 €

Une coquette, vêtue d'une très courte crinoline, a donné rendez-vous à son amant à l'orée du bois. Galant, ce dernier a profité du départ de l'époux, pour poser des victuailles sur le tronc d'un vieux chêne, et pour recouvrir les feuilles mortes avec des pétales de roses.

La robe est un rubis parfait. Le bouquet est à la fois impatient et audacieux, idéalement décoré par des roses, des épices du bois et de l'aubépine. L'attaque est voluptueuse. Justement équilibrée entre tannins doux, légers, agréables et l'acidité des griottes et des groseilles. La rétro-olfaction exhibe ses plus belles exhalaisons de sous-bois humide, de feuilles mortes et de champignons. Elle embrasse la finale, puis ôte ses dentelles de cannelle et de paprika, pour laisser voir son corps nu, simplement recouvert de fraises. Un petit goût d'interdit et de paradis.



VOSNE-ROMANÉE 2013 (93/100)

Prix : 55 à 65 €

Quelque part en Italie, sur les bords de l'Adriatique, une dame habillée de soie rouge marche pieds nus dans la mousse, et fredonne le temps des cerises en regardant voler les hydravions qui font trembler les feuilles des fraisiers et des chênes.

La robe est rubis de Birmanie. Le bouquet est évolué, distingué, complexe. Des fragrances de fumée de bois précieux y observent depuis des sous-bois méditerranéens, d'aériens parfums de griottes pilotant des exhalaisons de cuir. L'attaque joue le jeu de la séduction, en mettant en scène ses atouts : grenadine, vanille et fraises confiturées, de manière délicate, romantique. De fulgurantes épices douces et du thé vert traversent la rétro-olfaction pour parvenir en finale, sous les acclamations d'une foule de griottes, de réglisse et de panettone. Un vin toujours recouvert d'un éthéré voile de soie. Infiniment fin.

NUITS-SAINT-GEORGES 2013 (92/100)

Prix : 30 à 50 €



Dans la chaleur de l'été indien, une danseuse de flamenco arpente la terre battue rouge. Au sol, une boite à musique laisse s'échapper la mélodie de Lady in Red, de Chris de Burgh.

La robe est Grand Canyon. Le bouquet possède d'évanescents et ensorcelants arômes de pâte à modeler, de malabar et de caramel, qui entraînent dans leur ronde des clous de girofle et des épices rouges. Le palais est lui aussi vermeil. Il y brille des roses, des ronces et des figues, transportées par des tannins féminins. Le poivre danse lascivement en rétro-olfaction et réchauffe en même temps une finale absolument féminine, parfumée de menthe-poivrée et de fraises cuites. Un vin très bien élevé, mais qui a besoin d'oxygène. A réserver aux gentlemen gourmets qui sauront bien le traiter.

GEVREY-CHAMBERTIN LES MUROTS 2013 (90/100)

Prix : 40 à 50 €

La robe est une association de grenat et de rubis dont le disque est brillant. Le bouquet est un puissant mélange de mousse et de fraises des bois, qui se parent de vieilles roses après oxygénation. La griotte et la groseille possèdent des atouts irrésistibles en attaque. Les sous-bois enchanteurs de la rétro-olfaction sont gracieusement poivrés. La fourrure et l'eau de rose, portées par des tannins fins comme des grains de sable, confèrent à la finale beaucoup d'appétit et de mordant. Un vin charmant, mais qui manque un peu de caractère.



Vins de Bordeaux, l'excellence mondiale !

ORGANISÉ AUTOUR DE 3 AXES FLUVIAUX, AVEC PLUS DE 105.000 HA ET PLUS DE 50 APPELLATIONS, ENTIÈREMENT LOCALISÉ DANS LA GIRONDE, LE VIGNOBLE DES VINS DE BORDEAUX EST LE PLUS VASTE DU MONDE.

La tradition du vin de cette région remonte au début de l'ère chrétienne, lorsque des guerriers celtes plantent les 1ers cépages de «biturica». Mais, ce n'est qu'à partir du XVIIIème siècle que le vin issu de ce vignoble conquiert le monde. Diversité de la nature des sols, tantôt sableux, tantôt constitués de graves (sorte de galets et de rocailles), parfois argileux, l'exposition au soleil, la clémence d'un climat très tempéré par l'influence du Gulf Stream, la présence d'eau en abondance... tout est réuni pour donner naissance à des vins d'une incroyable qualité.

Vaste mais également varié, le territoire du Bordelais offre des vignobles différents, selon leur localisation, capables de produire une palette étonnamment large de vins rouges, de vins blancs secs, moelleux ou liquoreux.

On peut les regrouper autour de 6 grandes familles de terroirs :

- **les terroirs de l'AOC Bordeaux** : ils sont présents sur toute la zone viticole de Bordeaux. À la grande variété des sols répondent un grand nombre de cépages parfaitement adaptés. Grâce aux assemblages de ces cépages, les

L'art de la dégustation

Pour apprécier comme il se doit un vin de Bordeaux, il convient de respecter quelques règles. Bien déboucher une bouteille, décanter le vin si nécessaire, s'assurer de la température, choisir le verre adapté... L'ordre du service des vins est important : il est conseillé de servir les vins jeunes avant les plus âgés et les vins secs avant les doux.

Haut-Médoc

Situé sur la commune de Parempuyre, non loin de Bordeaux, le Château Clément-Pichon est aux portes du Médoc. Le domaine est depuis 2003 consacré par le classement officiel des Crus Bourgeois du Médoc qui lui attribue le rang de Cru Bourgeois Supérieur. Caractérisé par une robe pourpre soutenue et intense, ce millésime 2010 dévoile un nez de fruits rouges (cassis, mûre, myrtille). En bouche, ce cru offre des notes de cèdre entrecoupées d'importantes quantités de cassis. C'est un vin séducteur et opulent. Il est idéal sur une pièce de bœuf grillée et une fricassée de cèpes. Il doit être servi entre 14 et 16°C.

Château Clément-Pichon, rouge 2010, 17 € environ.
33290 Parempuyre
Tél. : 05.56.35.23.79

Haut-Médoc

Issue de cépages Merlot (21%) et Cabernet-Sauvignon (79%), cette cuvée 2010 se distingue par une robe rubis profond, un nez complexe et élégant (notes de boisées finement fondues, d'épices : poivre, gingembre, de fleurs : pivoine, violette). En bouche, l'attaque est franche, et les tannins charnus remplissent la bouche, les arômes du bouquet se retrouvent épanouis. Un vin équilibré aux tannins classiques qui soulignent avec bonheur l'élégance de la bouche. Belle longueur et finale fraîche. Un vin qui peut se garder une dizaine d'années. Accords mets/vins : viande blanche, ris de veau aux morilles, risotto aux cèpes.

Château de Villegeorge, rouge 2010, 16 € environ.
33480 Avensan
Tél. : 05.56.58.22.01

Sauternes



Le terroir du Clos Haut-Peyraguey est situé sur un sol gravelo-sableux et un sous-sol argileux, bénéficiant d'une exposition nord-est. D'une superficie de 12 ha et d'une densité de 6.660 pieds par hectare, le vignoble est planté à 95% Sémillon et à 5% Sauvignon. Le Clos Haut-Peyraguey 2009 se distingue par une incroyable robe très claire à reflets verts, un nez complexe. Il présente des arômes de fruits confits, de pêches blanches et de miel. Un vin bien équilibré, subtil et délicat doté d'une belle vivacité. À déguster idéalement à partir de 2016.

Clos Haut-Peyraguey, blanc 2009, 40 € environ.
33210 Tommes
Tél. : 05.56.76.61.53

CIVB/Philippe Roy

Première région d'appellations d'origine contrôlée de France, le Bordelais représente 13% du vignoble français et 1,5% des vignes cultivées dans le monde.

Saint-Estèphe

Issu d'un assemblage de 62% Cabernet-Sauvignon et 38% Merlot, ce superbe vin présente une robe rouge rubis de belle intensité aux reflets violines. Le nez, gourmand, dévoile des notes de cassis, de myrtille et de violette suivies de touches minérales et de pain grillé. En bouche, ce Prieur de Meyney 2009 montre un équilibre et une structure remarquable ainsi que des tannins mûrs et soyeux. De corpulence moyenne, ce millésime 2009 accompagne parfaitement un gigot d'agneau de 7h ou des viandes rouges et des volailles en sauce.

Prieur de Meyney, rouge 2009, 16 € environ.
33250 Pauillac
Tél. : 05.56.59.00.40

Saint-simonien Grand Cru

Issue d'un assemblage 70% Merlot, 30% Cabernet franc, cette édition 2009 se distingue par un nez intense de fruits noirs (prunelle, mûre) évoluant vers des notes florales auxquelles s'ajoutent des parfums d'épices et de fruits secs comme la figue ou le pruneau. La bouche, volumineuse, gourmande, et chaleureuse, offre toute sa puissance dans une matière veloutée grâce à des tannins bien mûrs au grain très fin. Dotée d'une belle minéralité, la finale est longue, racée, suave. À servir à 16°C sur une côte de bœuf bien persillée, un canard ou une oie à la goutte de sang, une gigue de chevreuil. À carafer 1h avant le service.

Château de La Bienfaisance, Sanctus 2009, 40 € environ.
33330 Saint-Christophe-des-Bardes
Tél. : 05.57.24.65.83

Pessac-Léognan

Ce blanc se caractérise par des reflets brillants très vifs, légèrement argentés. Les arômes caractéristiques du Sauvignon blanc sont denses et fins. La richesse aromatique est certainement due aux très faibles quantités de la récolte, et vient amplifier la sensation de concentration. Des notes d'acacia, de melon, de menthe et de miel se mélangent délicatement. On constate ici tout l'intérêt de l'assemblage avec le Sémillon. La bouche est vive avec un gras lié au millésime. La longueur est surprenante. Sans aucun doute, ce vin ravira tous les amateurs de L'Abeille.



Château de Fieuzal, L'Abeille de Fieuzal blanc 2010, 25 € environ.
33850 Léognan
Tél. : 05.56.64.77.86



AOC vins blancs

- Barsac
- Blaye Côtes de Bordeaux
- Bordeaux & Bordeaux Sec
- Bordeaux Haut-Benauge
- Bordeaux Supérieur
- Bourg & Côtes de Bourg
- Cadillac
- Cérons
- Côtes de Blaye
- Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire
- Crémant de Bordeaux
- Entre-Deux-Mers
- Entre-Deux-Mers Haut-Benauge
- Francs Côtes de Bordeaux
- Graves
- Graves de Vayres
- Graves Supérieures
- Loupiac
- Pessac-Léognan
- Premières Côtes de Bordeaux
- Sainte-Croix-du-Mont
- Sainte-Foy-Bordeaux
- Sauternes

viticulteurs créent des vins qui ont chacun leur personnalité, mais appartiennent à la même famille, avec un style unique : leur bel équilibre entre élégance et puissance. Ils sont la signature de leur terroir ;

- les terroirs de Médoc & Graves : la vigne y est plantée dans des sols de galets et graviers bien drainés, sur des terrasses ou des croupes qui emmagasinent la chaleur et la restituent durant la nuit. Le Cabernet-Sauvignon, cépage dominant, y donne des vins amples, virils et complexes, aptes à vieillir ;

- les terroirs des vins liquoreux : localisés autour de Sauternes, l'élaboration de ces cuvées rares est rendue possible par les brouillards précieux nés d'une infime différence de température entre la Garonne et son affluent le Ciron... ils favorisent en effet le développement de la pourriture noble (*botrytis cinerea*) qui transforme les vins en or ;

- les terroirs des vins blancs secs : ils incarnent la rencontre heureuse du Sauvignon avec des terres argilo-calcaires entre Garonne et Dordogne. Les vins sont nets, enjoués et fruités ;

- les terroirs des Côtes de Bordeaux, accrochés aux coteaux ensoleillés près des fleuves, produisent des vins fruités, corsés avec une rondeur exceptionnelle. Les pentes imposent généralement un travail manuel de la vigne ;

- les terroirs de Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac font qu'ici et nulle part ailleurs, le Merlot donne des vins inimitables et somptueux, connus dans le monde entier.

Séverine Germain-Guéroult

Température adéquate

La température est un facteur capital dans la dégustation, car le potentiel aromatique du vin en dépend.

- Les vins blancs secs seront servis entre 7 et 10°C.
- Les vins blancs puissants et les liquoreux seront servis entre 9 et 12°C.
- Les vins rouges frais et légers seront servis entre 13 et 15°C.
- Les vins rouges puissants et complexes seront servis entre 15 et 17°C.

Marie-Laure Lurton, propriétaires de 3 châteaux en Médoc : *«Les vins de Bordeaux font des merveilles sur les recettes les plus simples»*

Qu'est ce qui caractérise les vins de vos propriétés ?

Nous faisons un trop gros travail au niveau du vignoble, nous faisons des vins sur les fruits. Chaque parcelle est ramassée à la bonne maturité. Nous ne recherchons pas la surmaturité, nous voulons une fraîcheur du fruit, des tannins murs. Nos vins sont plutôt sur l'élégance et la finesse avec des arômes sur les fruits rouges, des arômes floraux comme la violette, la pivoine. Toute notre processus d'élaboration est tourné autour du millésime et comment faire le meilleur avec ce millésime ? Nous avons ainsi des vins plus ou moins tanniques, complexes, plus ou moins longs. L'élevage suit cette méthode de production. Plus le millésime va être tannique, plus on va élever en barriques. Plus il sera léger, plus on va limiter cet élevage en barrique pour garder ce côté fruité.

Que conseilleriez-vous avec un Bordeaux rouge ?

Le millésime 2007 s'associe parfaitement bien avec une entrecôte sur les sarments. Le comté fruité passe également très bien avec nos vins rouges qu'il soit un peu vieux ou un peu jeune.

AOC vins rouges

- Blaye
- Blaye Côtes de Bordeaux
- Bordeaux
- Bordeaux Clairet
- Bordeaux Rosé
- Bordeaux Supérieur
- Bourg & Côtes de Bourg
- Cadillac Côtes de Bordeaux
- Canon Fronsac
- Castillon Côtes de Bordeaux
- Crémant de Bordeaux
- Francs Côtes de Bordeaux
- Fronsac
- Graves
- Graves de Vayres
- Haut-Médoc
- Lalande-de-Pomerol
- Listrac-Médoc
- Lussac-Saint-Émilion
- Margaux
- Médoc
- Montagne-Saint-Émilion
- Moulis
- Pauillac
- Pessac-Léognan
- Pomerol
- Puisseguin-Saint-Émilion
- Saint-Émilion
- Saint-Émilion Grand Cru
- Saint-Estèphe
- Saint-Georges Saint-Émilion
- Saint-Julien
- Sainte-Foy-Bordeaux

Cuisiner!

Fait maison
Délicieuse bûche au chocolat

80 recettes de Noël

Spécial Fêtes

Un réveillon magique !

Nos menus gourmands
Foie gras, huîtres, crustacés, Saumon, St-Jacques, homard, volaille, dinde, canard, fromages, desserts, vins, Champagne...

Créé et imprimé en France

Cuisiner

Lafont presse
c'est positif !

En kiosques et tablettes www.lafontpresse.fr



Desserts & Pâtisserie N°4

FESTIVAL GOURMAND
Petits sablés roulés aux fruits, Paris-Brest, truffes au chocolat...

Réveillons
Régalez vos invités...

Une belle table pour de belles fêtes

Le meilleur de Noël

20 desserts de fête qui régalent



Créé et imprimé en France

Desserts & Pâtisserie

Lafont presse
c'est positif !

En kiosques et tablettes www.lafontpresse.fr

